

pizza e pasta



The background of the cover features a stylized illustration of a pizza with a red base, white cheese, black olives, and green basil leaves. A chef's hand in a white glove is shown holding a wooden peel, which is positioned as if about to lift the pizza. The overall color palette is dominated by red, white, and dark blue.

I T A L I A N A

n°3

marzo

2021

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXII

È ORA DI SCEGLIERE ITALIANO

L'UNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE



MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA

NEW

EASY MOVE SYSTEM



F2 PRESENTA IL NUOVO SISTEMA PER FACILITARE LO SPOSTAMENTO DELLA MACCHINA SENZA L'UTILIZZO DI UTENSILI.

Semplifica le operazioni di pulizia del laboratorio.

THE
MIXING
EXPERIENCE



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com



4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	MARZO	2021
AZIENDE		
Albinea Canali		p. 57
Cerutti Inox		p. 87
Conserve Italia		p. 13
Cuppone Forni		p. 95
Di Marco Corrado Srl		p. 69
Dr Zanolli		p. 25
Effedue		p. 3
Farmfrites		p. 37
Galbani		p. 99
Gi Metal		p. 61
Greci		p. 11
Industria Alimentare Tanagrina		p. 81
Italforni		p. 33, 89
Latteria Montanari		p. 85
La Torrente		p. 9
Lilly Codroipo		p. 71
Mam Eredi Malaguti		p. 29
Menù		p. 100
Millberg		p. 49
Molecola		p. 2
Molino Agugiaro e Figna		p. 15
Molino Denti		p. 19
Molino Naldoni		p. 59, 79
Molino Pasini		p. 7
MTP Forni		p. 21
Oem		p. 83
Pizza Idea		p. 35
Sanfelici		p. 75
Scugnizzo		p. 45
Sigep - Fiera Di Rimini		p. 8
Solania		p. 41
Sitta		p. 91

— Sommario —

6

EDITORIALE

L'Italia volta pagina
e torna la speranza

di Giampiero Rorato

10-12-14

PIZZA NEWS

a cura della redazione

16

La svolta della politica
ed il futuro
della ristorazione

di Giampiero Rorato



PIZZA ED ALTA CUCINA

**Il gourmet
è Made
in Italy**

di Antonio Paduano

In Rosa 26

Un futuro rosa

di Marisa Cammarano

In Rosa 30

**Petra Antolini ed il
suo Settimo Cielo**

di David Mandolin



PIZZA ED ALTA CUCINA

**Rosa Casulli,
pizzeria
McRose
a Putignano**

di D. M.



PIZZA ED ALTA CUCINA

**Francesca
Gerbasio ed
il suo Cilento**

di Caterina Orlandi

In Rosa 42

**Roberta Esposito,
la Contrada ad Aversa**

di Caterina Orlandi

In Rosa 46

**Amalia Costantini,
pizzeria Mater
a Fiano Romano**

a cura della redazione

In Rosa _____ **50**

Rosanna Marziale, la pizza al contrario!

di Antonio Puzzi

In Rosa _____ **52**

Le donne, protagoniste nella ristorazione

a cura della redazione



PIZZA ED ALTA CUCINA

L'importanza del servizio in sala

di Valentina Bellacima



PIZZA ED ALTA CUCINA

Matteo de Pieri e l'importanza di un servizio attento e discreto

di Caterina Orlandi



Francesca Castignani, pasticceria Belle Helene a Tarquinia

di David Mandolin



La birra è donna

di Alfonso Del Forno

LE DONNE DEL VINO _____ **72**

Graziella Cescon, una vignaiola che guarda al futuro

di Giampiero Rorato

_____ **76**

Hosteria Ducale, Genova

di Virginio Pronzati



Da Caino, la cucina di Valeria Piccini

di Caterina Vianello

LE SPEZIE _____ **84**

La curcuma

di Giampiero Rorato

DAL NOSTRO MONDO _____ **88**

Il pomodoro Pachino ed il Consorzio di Tutela

a cura della redazione

_____ **92**

Il vasto mondo dell'aceto balsamico/2

di Giampiero Rorato

_____ **96**

Come tutelare una ricetta

dell'Avv. Manuela Viscardi

_____ **97**

Scuola Italiana Pizzaioli

LE AZIENDE INFORMANO

Molino Dallagiovanna _____ p. 63

— Editoriale —

L'Italia volta pagina e torna la speranza

Giampiero Rorato

Speravamo, abbiamo atteso mesi, ma invano, che qualcosa cambiasse; ora è finalmente arrivato il momento in cui la speranza è sostenuta da una forte certezza. Presentando il nuovo Governo al Parlamento, il 17 e il 18 febbraio scorso, il presidente Mario Draghi ha sottolineato l'importanza del turismo, tanto da aver voluto un ministro tutto per il turismo e sappiamo che il turismo è strettamente legato al settore alberghiero, ai ristoranti e alle pizzerie. Sappiamo tutti che il mondo turistico-ristorativo-alberghiero concorre in modo importante alla produzione della ricchezza

nazionale, come concorre fra i primi settori a offrire posti di lavoro, per cui si tratta di un settore fondamentale sia per l'economia sia per assicurare lavoro. Siamo ancora immersi nella pandemia, i vaccini sono arrivati, ma lentamente e sempre il presidente Draghi ha messo al primo posto del proprio impegno la lotta alla pandemia, senza tanti dpcm, senza tanti discorsi, facebook e commissari, ma con l'autorevolezza che gli deriva da una vita vissuta con onore ad alti livelli politico-economici in Europa. Ecco quello che ci interessa: che la lotta alla pandemia sia finalmente seria e a tutto campo anche

da parte del Governo, con una forte accelerazione delle vaccinazioni e che si riaprano con lungimirante sapienza le porte al turismo, eliminando gli ostacoli che l'hanno troppo a lungo bloccato; che si aprano anche alla sera ristoranti e pizzerie, riportando un po' di sorriso in tante famiglie stremate e, soprattutto salvando decine di migliaia di aziende che, se continuassero le chiusure, faticherebbero a sopravvivere. E, se costrette a chiudere, aumenterebbe a dismisura il triste dramma della disoccupazione. In questo editoriale, sicuri interpreti di tutto il mondo della pizza, auguriamo di

cuore al presidente Mario Draghi e al suo Governo di poter servire al meglio l'Italia e gli italiani, affrontando subito i due problemi più urgenti, la pandemia e le chiusure del settore turistico alberghiero, a lungo malmenato - si pensi alla montagna - da provvedimenti raffazzonati e troppe volte cambiati. Ora abbiamo fiducia, è tornata la speranza e abbiamo il motivo di credere che molte cose cambieranno, e in meglio, nei prossimi mesi. Per questo, fiduciosi nel presidente Draghi e nel suo Governo, gli auguriamo di ottenere presto, per tutti gli italiani che li attendono, i risultati che si sono prefissi.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXXII - n.3 Marzo 2021
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Matteo Signorelli

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina.



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA SOFFIO

3 FARINE: BREVE, MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

WWW.MOLINOPASINI.COM

Sigep
THE DIGITAL
EXPERIENCE

**exp**

JOIN THE CHANGE



MARZO 2021

15
LUN

16
MAR

17
MER

Digital edition

La prima piattaforma digitale
per il Foodservice Dolce

sigep.it



42esimo Salone internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

Organizzato da:

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

In collaborazione con:



ITTA
ITALIAN TRADE AGENCY





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



"Gli artisti della pizza".

Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Marzo è stato dedicato al nostro caro maestro pizzaiolo Luciano Sorbillo, eccellenza Campana in Italia e nel Mondo ". Esalta il gusto del nostro pomodoro pelato con la sua super premiata pizza "Regina Margherita DOP". Pomodori italiani lunghi, carnosi e poco acquosi, sono spogliati dalle bucce con il tradizionale processo di scottatura in acqua bollente e immerse nel loro succo, riempiono l'aria di profumo ogni volta che si apre un barattolo di Pomodori Pelati La Torrente, pronti a tuffarsi in ogni ricetta.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



Olibar Food presenta CondiDelivery

Olibar Food, il primo gruppo italiano nel settore dei condimenti monodose in bustine e bottigliette, presenta CondiDelivery.

L'azienda, situata all'uscita dell'autostrada Mantova Sud, alla luce di una sempre più crescente domanda dei condimenti monodose nel settore dei piatti pronti, della quarta gamma, della ristorazione commerciale e collettiva, del delivery ha optato, in controtendenza alle contrazioni momentanee di tutti i mercati, di potenziare la capacità produttiva acquistando nuovi e più performanti impianti fino a più che raddoppiare la capacità produttiva.

Da questa visione imprenditoriale nasce CondiDelivery, kit perfetto per il ristoratore che voglia servire i propri clienti con una soluzione completa e sicura, contenente in un involucro sigillato a caldo posate, gel igienizzante, condimenti (olio EVO e aceto Balsamico di Modena IGP) e spezie.

www.olibarfood.com



Delivery Valley, The Italian Kitchen Relodead

La crisi economica legata al Covid-19 ha modificato gli scenari economici di ogni settore, incluso quello della ristorazione, che è tra i più colpiti. Tuttavia, grazie al supporto della tecnologia e alle intuizioni, questo momento di incertezza può essere trasformato in opportunità. Così si stanno affermando sempre di più le dark kitchen, ovvero cucine nascoste, che effettuano solo consegne a domicilio. Un vero e proprio fenomeno mondiale, che ha trovato casa anche a Milano. Infatti, da un'idea degli chef Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin nasce DELIVERY VALLEY, innovativa start up aperta a giugno 2020, che ha già effettuato più di 30mila ordini e che si definisce come la prima vera e propria dark kitchen italiana, poiché il progetto si basa sin dalla nascita sull'utilizzo della food tech e non nasce dalla riconversione di un ristorante tradizionale.

Grazie alla collaborazione con le principali piattaforme di delivery, è possibile assaggiare a Milano le creazioni di Alida e Maurizio e del loro staff. Sei tipologie di ristoranti virtuali tra cui scegliere e cinque marchi riuniti sotto un'unica grande famiglia. «Ho scoperto i primi esperimenti di dark kitchen nei miei viaggi tra Los Angeles e Berlino. Dopo un lavoro lungo due anni, sono riuscito a realizzare l'obiettivo di portare in Italia questo fenomeno rivoluzionario. Inoltre, al contrario di quanto accade altrove, il laboratorio di Delivery Valley è a vista e ha sede in una via centralissima di Milano, quindi possiamo chiamarla anche "white kitchen" - afferma Rosazza Prin - Pilastro di Delivery Valley è Alida Gotta, Ceo & Founder, accompagnata dalla sorella Erika, a capo della cucina: «Per me è un grande onore poter collaborare a capo di questa "pink kitchen" con mia sorella. Credo che sia importante che noi donne siamo protagoniste di rivoluzioni e cambiamenti, grandi o piccoli che siano, e che iniziamo a imporre la nostra voce. Il messaggio che vogliamo trasmettere con il nostro progetto è proprio quello di andare avanti, nonostante tutto. Davanti ai momenti di crisi, è importante rimboccarsi le maniche e cercare delle soluzioni per superare questo momento buio»





Pizza Venere

Base Gourmet originale e invitante,
dal profumo insolito di pane e nocciole
tostate grazie all'aggiunta di farina di
riso nero Venere 100% Italiano.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pizza
Venere con Salmone
Rubino e Datterini gialli.



Spolvero Bianco Di Marco: il nuovo sacco da 15 kg per impasti semplici e sempre croccanti

La L'azienda Di Marco è attiva dal 1981 nel settore professionale della pizza: nasce dall'iniziativa imprenditoriale di Corrado Di Marco, veterano nel mondo della panificazione. All'origine della nascita dell'azienda, l'invenzione di un mix di farine specifico per la Pizza in Teglia alla Romana; nel 2001, viene ideato il prodotto di punta dell'azienda: la Pinsa Romana. A base di farina di riso termotrattata, lo Spolvero Bianco Di Marco è la nuova referenza per uso professionale messa a disposizione dell'azienda romana.

Appositamente realizzata per agevolare la lavorazione di qualsiasi tipo di impasto, anche molto morbido e idratato, Spolvero Bianco Di Marco è una farina a granulometria calibrata che rende estremamente semplice sia la manipolazione che la formatura di ogni tipo di pasta. L'utilizzo di Spolvero Bianco facilita anche il delicato momento della stesura, in particolare quella degli impasti morbidi ad elevata idratazione. L'utilizzo di questa farina non solo riduce l'appiccicosità della pasta rendendone più semplice la lavorazione, ma contribuisce ad aumentare la dorata croccantezza della crosta. Tutti gli ingredienti di Spolvero Bianco sono al 100% di origine vegetale. Il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi e non utilizza grani geneticamente modificati.

Hospitality Digital Space: qualità, inno- vazione e sostenibilità per l'ospitalità, la risto- razione e il turismo del futuro

Si è tenuto il mese scorso a Riva del Garda Hospitality Digital Space, l'edizione speciale di Hospitality-Il Salone dell'Accoglienza, importante fiera italiana nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.

Un dialogo in live streaming con Lorenza Bonaccorsi, Sottosegretario di Stato del MiBact; Giorgio Palmucci, Presidente di ENIT; Carlo Petrini, Presidente di Slow Food; l'Onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice della legge 166/2016 sullo spreco alimentare ed il Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, Roberto Pellegrini, che ha sottolineato come questa edizione eccezionale della manifestazione sia un'anteprima delle fiere del futuro e rappresenti l'evoluzione di una manifestazione che in 45 anni di storia ha saputo trasformarsi diventando il punto di riferimento nazionale per tutte le industry dell'Ho.Re.Ca.

Riva del Garda Fierecongressi sta lavorando a una sempre maggiore integrazione tra fisico e digitale e, attraverso piattaforme altamente tecnologiche, punta a mantenere viva l'attenzione di espositori e visitatori lungo tutto il corso dell'anno, favorendo un rapporto continuativo con iniziative mirate che culminano con l'insostituibile evento fisico.

Con 80 eventi e 120 relatori, l'edizione di quest'anno ha rappresentato un'occasione per fare il punto, ancora nel pieno della pandemia, sullo stato del settore Ho.Re.Ca., del turismo e, più in generale, del settore fieristico-congressuale.

Uno dei focus principali durante l'opening di Hospitality Digital Space ha riguardato l'argomento "Food Trend, stop allo spreco!", un dialogo con l'Onorevole Maria Chiara Gadda, promotrice della legge 166/2016 sullo spreco alimentare.





Alta Cucina



**I DATTERINI GIALLI.
SCELTI PER DIVENTARE
CIRIO ALTA CUCINA.**

I Maestri della ristorazione sanno che **Cirio Alta Cucina** offre solo il pomodoro italiano per eccellenza. Scegliendo **I Datterini Gialli**, in succo e al naturale, porti nella tua dispensa un ingrediente di assoluta qualità, dolce e polposo per natura, maturato al caldo sole del Sud Italia.



cirioaltacucina.it

RCH Italia lancia il programma per il noleggio operativo dei registratori di cassa telematici a marchio RCH e MCT

Un comodo canone mensile per contare su un registratore di cassa telematico di ultima generazione. È questa l'opportunità che RCH Italia riserva ai propri clienti con il programma di noleggio operativo System as a Service. La possibilità di dilazionare l'investimento avviene senza la necessità di intermediari finanziari. Grazie alla solidità finanziaria di RCH, il noleggio viene infatti gestito attraverso accordi specifici e diretti tra l'azienda e la propria rete di concessionari, che potranno dunque attivare il servizio ai propri clienti comodamente in modalità on demand. System as a Service da un lato consente, in una fase economicamente difficile, di distribuire i costi nel tempo, dall'altro permette l'immediato utilizzo di punti cassa evoluti che, oltre ad aggiornarsi automaticamente alle ultime disposizioni fiscali, sono abilitati alla gestione delle nuove iniziative come, per esempio, la lotteria degli scontrini. "Il nostro ruolo di system house di riferimento nelle soluzioni avanzate per la gestione dei punti vendita non si esaurisce solo con lo sviluppo di sistemi evoluti ed integrati dedicati agli smart store. Crediamo sia ugualmente importante attivare iniziative in grado di sostenere i nostri clienti nelle loro attività quotidiane.

Il servizio di noleggio operativo è stato realizzato proprio per rispondere a un'esigenza di contenimento dei costi particolarmente sentita in questa fase economica. Riteniamo 'System as a Service' un'opportunità significativa sia per i punti vendita che per la nostra rete di Concessionari", ha commentato Nicola Cassoli, Direttore Commerciale Italia e Marketing WorldWide di RCH Italia. RCH Italia, con i brand RCH e MCT, è da 50 anni un punto di riferimento nel settore delle soluzioni avanzate per la gestione del punto vendita. Grazie a una piattaforma d'offerta completa di sistemi a supporto dei processi di fidelizzazione dei consumatori, integrazione e velocizzazione nello scambio delle informazioni, RCH Italia è oggi una system house riconosciuta in molteplici segmenti di mercato tra i quali Food & Beverage (bar, ristoranti, pizzerie), Retail, Hospitality (hotel, B&B, agriturismo), Beauty e Wellness (saloni di parrucchieri, centri estetici e benessere), Aziende Agricole e Service Automotive (officine meccaniche, elettrauti e carrozzerie).



Choco Chip Cookies Schär senza glutine: il re dei biscotti in forma- to monoporzione

Schär Foodservice presenta i Choco Chip Cookies Schär, due biscotti con gocce di cioccolato racchiusi in confezione monoporzione.

Ispirati alla famosa ricetta americana, i Choco Chip Cookies Schär sono senza glutine, senza frumento, sono preparati con il 12% di cioccolato e ingredienti garantiti Schär. La confezione monoporzione è una soluzione pratica e sicura da ogni contaminazione, funzionale anche per i professionisti meno esperti.

I Choco Chip Cookies Schär sono una soluzione ideale per bar, ristorazione, hotellerie e travel, che potranno così soddisfare la sempre crescente richiesta di prodotti gluten-free, offrendo ai propri clienti celiaci o sensibili al glutine uno snack dolce gustoso e sicuro. La confezione monoporzione assicura inoltre il mantenimento della freschezza e, unita alla shelf life di 6 mesi, rende i Choco Chip Cookies Schär ideali anche per il canale del vending.

I Choco Chips Cookies Schär sono presentati in confezioni da 22 gr contenenti due biscotti.





LA PASSIONE PER LA PIZZA



**SEI UN CLIENTE
LE 5 STAGIONI?
REGISTRATI SUBITO:
IN REGALO PER TE IL
WELCOME KIT**

Sei un pizzaiolo e utilizzi Le 5 Stagioni come farina per le tue pizze? Registrati entro il 31 marzo 2021 e completa il tuo profilo per ricevere il welcome kit di Pizza Stories con l'esclusiva t-shirt in tiratura limitata.



**REGISTRATI
SUBITO**

PIZZA
Stories

LA SVOLTA DELLA POLITICA E IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE

di Giampiero Rorato

Se ci guardiamo attorno cominciamo a vedere dei timidi segni di risveglio e non solo perché sta arrivando la primavera e il segno più importante ci è offerto dalla scena politica che sembra aver imboccato una nuova strada, migliore della precedente. Vediamo, infatti, un nuovo clima avendo tutti finalmente compreso che di fronte a una terribile pandemia nessuno può tirarsi indietro. L'impegno comune attorno alla prestigiosa figura di Mario Draghi fa ritenere che, messe da parte le beghe, sempre e solo dannose, si vada verso, tanto per cominciare, a una più efficiente organizzazione dei vaccini, a una progressiva ripresa dell'economia, a una veloce regolarizzazione delle attività scolastiche, a un concreto rilancio delle attività turistiche con riapertura di ristoranti e alberghi in tutta Italia. Il primo problema da affrontare con serietà riguarda le vaccinazioni che ci auguriamo siano più veloci ed in numero maggiore in ogni regione, capaci di combattere anche le tante nuove "varianti" del virus, e soprattutto che non ci sia chi cerchi di evitarle, restando un pericolo per tutti. La strada verso una "nuova" normalità - "nuova", perché molte regole di vita e molte abitudini stanno già cambiando - vedrà la ripresa anche del lavoro, con la riapertura dei cantieri delle grandi opere sia stradali che ferroviarie, come l'alta velocità e i raccordi autostradali in tutta la penisola, Sicilia compresa; con l'ammodernamento dei porti, visto che l'Italia è lo

snodo commerciale geograficamente più conveniente tra l'Oriente e l'Europa continentale; con un serio rilancio dell'artigianato e delle piccole e medie industrie che sono la colonna portante dell'economia italiana. Siamo tutti in attesa di vedere se, finalmente, la politica torna a fare il

suo mestiere e a volare alto e in modo serio, visto che l'Europa ha messo a disposizione dell'Italia ben 209 miliardi per attuare un programma denominato *Next Generation EU*, cioè per garantire un futuro di certezze alle giovani generazioni che vivono nell'Unione Europea.

È LA PIÙ GRANDE OCCASIONE DI RILANCIO
CHE L'ITALIA ABBIA MAI AVUTO E PASSERANNO
MOLTI DECENNI PRIMA CHE RITORNI
UN'OCCASIONE SIMILE.



un serio esame in casa nostra

Nessuno mette in discussione che noi italiani siamo un popolo di seri lavoratori, come tutti sanno che abbiamo in casa nostra il più ricco patrimonio archeologico e artistico che un Paese possa vantare, con una rete di musei che copre tutto il territorio; ma è anche vero che siamo il Paese europeo con meno laureati, con una disoccupazione giovanile e femminile piuttosto alta; che abbiamo un sistema stradale e ferroviario non all'altezza di una società moderna; con edifici scolastici spesso vecchiotti e inadeguati; con un servizio sanitario che ha bisogno di un forte rinnovamento; che la ricerca scientifica vive in buona parte grazie alle donazioni dei cittadini. E questo dimostra che l'Italia ha ancora molta strada da percorrere per diventare, come consentirebbero le sue potenzialità, un Paese veramente moderno, protagonista a livello internazionale.

Tutto vero e tutto bello, ma noi, ciascuno di noi che operiamo nel mondo dell'agroalimentare, della ristorazione e della pizzeria, che contributo possiamo offrire per un serio e positivo sviluppo del nostro Paese? Questa rivista sta presentando da tempo, ed anche in questo numero, tanti ottimi giovani professionisti - donne e uomini - che operano nel mondo della pizza, della ristorazione, dell'agroalimentare, i quali stanno offrendo con serietà il loro

personale contributo alla crescita culturale, sociale ed economica dell'Italia. Sono esempi meravigliosi di un mondo che può e deve crescere, perché il futuro dipende solo in parte dai megaprogetti delle grandi industrie (in Italia ne abbiamo poche e sono quasi tutte dello Stato),

PERCHÉ DIPENDE
PRINCIPALMENTE DALLA
PARTECIPAZIONE
COLLETTIVA A UN
GRANDE PROGETTO CHE
DEVE VEDERE UNITI E
SOLIDALI TUTTI GLI
ITALIANI E SICURAMENTE
QUELLI CHE AMANO
L'ITALIA, CIASCUNO
SECONDO LA PROPRIA
VOCAZIONE E LE PROPRIE
POSSIBILITÀ.

E il bello è che ciò è possibile, ne siamo fermamente convinti, come sappiamo che dipende solo da noi.



Il futuro della ristorazione

Uno dei settori che può assicurare il rilancio dell'Italia, dando lavoro e sicurezza a centinaia di migliaia di famiglie, è quello ristorativo-turistico. E qui giocano un ruolo importante gli albergatori, i ristoratori, i cuochi, i pizzaioli e le numerose industrie collegate, che, assieme, garantiscono una quota importante del Prodotto Interno Lordo, noto come PIL.

E qui desidero sottolineare le tante belle presenze di ristoratori e ristoratrici, di cuochi e cuoche, di pizzaioli e pizzaiole, di imprenditori e imprenditrici agricole, diffusa in tutta Italia, come questa Rivista va testimoniando ogni mese in queste pagine. Questa miriade di ottimi professionisti ci permette di guardare con ottimismo al futuro, convinti che gli esempi che presentiamo sono di stimolo a tanti altri giovani desiderosi di crescere, di sviluppare la propria attività contribuendo, fra l'altro, ad elevare la qualità dell'ospitalità e della ristorazione italiana, già abbastanza alta e stimata dai gourmet internazionali.

Ma come sarà la ristorazione del futuro?

Non vogliamo fare previsioni, non ne saremmo capaci in questa fase di veloci cambiamenti, ma una cosa è certa. Tutti noi puntiamo su un reale miglioramento della qualità della vita e sul benessere nostro e di chi entra negli alberghi, nei ristoranti e nelle pizzerie e la qualità dell'ospitalità e dell'alimentazione, sotto questo profilo, è la condizione primaria, assolutamente indispensabile.

Sappiamo bene che la qualità dell'alimentazione – per fermarci solo a questa – dipende da tanti fattori, il principale dei quali è e resta l'uomo.

È DAL LAVORO DELL'UOMO
IMPEGNATO IN QUESTO SETTORE
– SIA ESSO IMPRENDITORE,
CUOCO, PIZZAIOLO, CONSULENTE,
ECC. – DALLA SUA CULTURA E
DALLE SUE ESPERIENZE, DALLA
SUA ONESTÀ PROFESSIONALE,
DALLE SUE SCELTE, DALLA SUA
CAPACITÀ ORGANIZZATIVA, DALLA
SUA MANUALITÀ CHE DIPENDE
LA QUALITÀ DEI PIATTI CHE
ARRIVANO IN TAVOLA.

Certo, nel mondo attuale molto "glocal", nel quale i prodotti provenienti da Paesi lontani si uniscono a prodotti locali, è facile confondersi e serve conoscere, serve cultura, serve una formazione permanente perché gli stessi prodotti possono cambiare, secondo come vengono trattati, se sono bio o frutto di aiuti dati dalla chimica. Così come cambiano le esigenze nutritive, come varia per cultura, religione, tradizioni, la clientela in un mondo sempre più globalizzato e interculturale.



Diamo valore alla *farina*. Ogni giorno. Naturalmente, insieme.

ANIMA VERACE.

La farina per
l'originale pizza
napoletana.

Profumo, gusto,
morbidezza e
fragranza, *realmente
veraci*.

Confezioni da:

1 kg / 12,5 kg / 25 kg



DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

www.molinodenti.it | shop.molinodenti.it





Un cuoco, un pizzaiolo, per scegliere la materia prima che vuole sicura sotto il profilo igienico-sanitario e di alta qualità, non può più accontentarsi delle parole del venditore, ma deve lui stesso conoscere e per conoscere ci vuole cultura.

Ci sono già, come raccontiamo nelle nostre interviste, dei cuochi e dei pizzaioli laureati. Non importa che tipo di laurea abbiano conseguito, quello che serve è avere quella cultura e quell'apertura mentale che la scuola superiore e l'Università garantiscono. Questa è la tendenza, come succede da tempo in Paesi scolasticamente più evoluti e anche in Italia vedremo sempre più cuochi, pizzaioli, ma anche agricoltori che, ottenuta una laurea e intrapresa una carriera professionale l'abbandonano per dedicarsi al mondo dell'alimentazione. Oppure serve quella che è chiamata "formazione permanente", cioè un continuo aggiornamento che purtroppo ancora manca nel settore e che dovrebbe essere reso obbligatorio per coloro che producono il cibo per quei milioni di persone che, anche in Italia, ogni giorno pranzano o cenano fuori casa. Sono convinto che la ristorazione del

futuro avrà più attenzione da parte delle autorità rispetto a quella che le viene oggi riservata e, nel contempo, vedrà un crescente numero di laureati, arricchiti anche da importanti esperienze internazionali, molto attenti nella scelta delle materie prime - come leggiamo in diverse interviste che andiamo pubblicando - capaci di offrire ai propri clienti piatti sani, buoni, nutrienti, capaci di regalare emozioni e di essere ricordati a lungo con piacere.

PREVISIONI PIÙ APPROFONDITE SONO DIFFICILI, MA QUELLA INDICATA, CIOÈ UNA MAGGIOR CULTURA PROFESSIONALE PER CHI OPERA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE, È COMUNQUE LA TENDENZA IN ATTO GIÀ DA DIVERSI ANNI, PROPRIO PERCHÉ SI È RIVELATA INDISPENSABILE.

BONUS INDUSTRIA 4.0



INNOVARE È RISPARMIARE

PIÙ DEL 74%
SUL NUOVO FORNO

50%
SU FORMAZIONE

FINO AL 95%
NEL MEZZOGIORNO

IL GOURMET È *made in Italy*

di Antonio Paduano

Qualche anno fa si andava a mangiare fuori e si tramandava di padre in figlio la cultura di ristoranti o pizzerie della tradizione locale. Oggi, con l'avvento dei social e con la saturazione del mercato nel mondo del food, siamo nell'era del **gourmet**.

NATO PER SPERIMENTARE E ANCHE UN PO' PER "MERAVIGLIARE".

IL GOURMET SIGNIFICA ANCHE TANTO STUDIO E PROVE PER UNIRE TECNICHE E GUSTO.

SI VUOLE CREARE LA COSIDDETTA MEMORIA SENSORIALE.

i più grandi chef di cucina sono sempre sulla bocca di tutti e lavorano per ottenere le famose stelle. Oggi gli chef pizzaioli lavorano per ottenere gli spicchi e per dare al cliente l'opportunità di un lusso accessibile a tutti. Tra amici e in famiglia non si racconta più "Ho comprato la macchina" o un bell'orologio ma si racconta cosa e dove si è andati a mangiare, per scoprire quel gusto, quel prodotto ma fundamentalmente per andare ad immortalare quel momento con i selfie o con gli scatti più belli da pubblicare sui propri profili social e così vivere un'esperienza culinaria da protagonisti. Del resto, visto il periodo socio economico che stiamo attraversando, il cibo è rimasto uno dei pochi piaceri accessibili. Anche i media oggi propongono programmi di cucina diversi e cercano sempre più il coinvolgimento nel gourmet dell'utenza televisiva. Di certo la bilancia ci presenterà il conto, ma il gusto ne uscirà vittorioso!

Vista questa tendenza molti pizzaioli chef hanno iniziato a proporre vari prodotti in diverse forme, ma sempre chiamando la pizza come tale. La pizza diventa un piatto da farcire, condire e abbellire fino ad ottenere un effetto sorprendente.

Si evolve un percorso sensoriale nuovo: la base della pizza si presta a creare piatti con carne, pesce, verdure e tanto altro, usando sempre più spesso impasti e condimenti insoliti. Nel frequentare le pizzerie si scoprono impasti di ogni genere: con la canapa, con la barbabietola, con il carbone vegetale e con tanti altri prodotti. Si fa un po' per seguire le mode ma soprattutto per differenziarsi dagli altri. Il *gourmet* ha dato anche l'opportunità di avere guadagni più importanti visto che la novità non ha, per un po' di tempo, avuto concorrenza.

Molti mulini iniziano così a creare farine con cereali, curcuma, germe di grano, farro, riso nero, riso rosso e via elencando, e cercano di coinvolgere nell'utilizzo delle stesse gli chef pizzaioli emergenti ed estrosi sempre più conosciuti, per poi nominarli loro *brand Ambassador*.



Fa piacere trovare molte novità e diversi impasti e condimenti, ma è anche vero che si torna sempre e comunque a quei gusti e a quei prodotti della tradizione italiana con i quali siamo cresciuti e non ci dispiace oggi trovarli con una ricerca attenta, etica e produttiva, dal gusto vero, autentico e naturale. Molte aziende medio-piccole, per non essere fagocitate dalle grandi, si impegnano a mantenere e produrre gli antichi gusti per poi trovarli nella pizza o nel piatto dello chef pizzaiolo attento ancor di più alle materie prime.

Molti prodotti, prima meno conosciuti, oggi li troviamo scritti nei menu con denominazione IGP, DOP, STG e BIO. Così, inconsapevolmente, difendiamo la nostra storia agroalimentare. Oggi anche le aziende di olio hanno fortunatamente valorizzato il nostro patrimonio storico: pensate che abbiamo in Italia più di 600 monoculture e di conseguenza 600 sapori, odori e gusti differenti di olio. Per non parlare poi dei pomodori, che oggi arricchiscono di sapore e colore ogni buona pizza: dal principe dei pomodori, il famoso San Marzano al Marzanino, dal principe borghese giallo al corbarino fino al pomodoro nero e tanti altri che regalano emozioni di gusto uniche.

E non dimentichiamo la nostra tradizione casearia e salumiera che lavorano per darci sapori indimenticabili. Insomma il *gourmet*, o ricercato, o innovativo come si vuole chiamare, è l'amore verso la buona cucina.



GRAZIE A CHI NASCE IL GOURMET?

Grazie a tutte quelle aziende e alle persone che riscoprono e dedicano la propria cultura e tradizione al settore alimentare. Non dimentichiamo che l'Italia, grazie alla sua fortunata posizione geografica e alla sua diversificazione morfologica, crea dei micro-climi adatti a produrre dei prodotti di eccellenza. Abbiamo 295 prodotti IGP, DOP e STG e, nel gustare il piatto gourmet, si abbina allo stesso il vino italiano, nettare degli dei, con 523 etichette DOCG, DOC e IGT, un patrimonio che fa invidia ai più grandi produttori vinicoli esteri. Insomma, gli chef pizzaioli e gli chef di cucina non possono che emozionarci e farci conoscere tutto del nostro tessuto agroalimentare.

Qualche anno fa non si faceva tanta attenzione alla qualità, eravamo distolti dal consumismo sfrenato, si faceva a gara nel ricercare e scoprire oggetti o materiale che subito dopo dimenticavamo di avere. In psicologia si dice che si ricorda più un gusto che un oggetto tanto desiderato e che, ogni volta che proviamo quel gusto, esso evoca in noi ricordi del passato,

come la madeleine de Proust nel romanzo "Alla ricerca del tempo perduto". Il mangiare bene e sano crea anche uno stile di vita differente e inconsciamente difende la nostra salute.

Come ricordava il filosofo tedesco L. Feurbach nel 1804 "*l'uomo è ciò che mangia*". Dunque, impegnandoci a tramandare i nostri sapori autentici alle nuove generazioni, che saranno il nostro mercato del futuro, la memoria del gusto non perirà mai.

Ogni giorno un piatto gourmet viene elaborato dalla memoria del gusto dello chef che riproduce in maniera empirica la forma che quel gusto aveva nella sua mente. Mi piacerebbe pensare che gli operatori del settore della distribuzione alimentare italiana stiano approfondendo il loro impegno a studiare, ricercare e proporre ai nostri protagonisti della cucina la qualità: solo con la qualità aiuteremo il nostro Paese, i nostri figli e la nostra salute.

ABBIAMO LA CONCRETA CONSAPEVOLEZZA DELLE RISORSE CHE QUESTA MERAVIGLIOSA TERRA CI REGALA IN NATURA. INVECE DI REPERIRE ALTROVE GLI STESSI PRODOTTI. APPREZZIAMO E CONSUMIAMO DI PIÙ IL NOSTRO MADE IN ITALY.

QUALCHE CONSIGLIO...

Se noi volessimo sperimentare un impasto "alternativo" basterebbe poco: applicando le regole base dell'impasto e studiando le caratteristiche della farina non dobbiamo far altro che aggiungere quell'ingrediente nuovo (ad es. friarielli) con cui vogliamo lavorare.

Vorrei raccontare e descrivere un impasto che mi ha colpito e regalato una sensazione particolare, quello con i friarielli.



IMPASTO *con i* FRIARIELLI

Ingredienti

- 1 kg di farina 320/330w
- 100 grammi di friarielli al naturale senza acido citrico tagliati molto piccoli e ben asciutti
- 25 grammi sale
- 20 grammi evo
- 6 grammi lievito
- 600 grammi acqua

Procedimento

Impastare e far riposare l'impasto per 18-24 ore in frigo, spezzare il panetto a piacimento, stendere l'impasto appena ha raddoppiato a una temperatura di 20-21°, stendere e cuocere in teglia o pala.



IMPASTO *alternativo* AI CEREALI

Ingredienti

- 650 g di farina con 280 /300 W
- 150 g di multi cereale
- 550 gr di acqua
- 25 g di sale
- 25 g di olio oliva
- 3 g di lievito secco
- 6 g di lievito di birra

Procedimento

Impastare il tutto e far riposare l'impasto per 18-24 ore in frigo, spezzare il panetto a piacimento, stendere l'impasto appena ha raddoppiato a una temperatura di 20-21°, stendere e cuocere in teglia o pala.



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!

Acquista AVGVSTO in
promozione fino al 30.4.
Scrivici: 351-6721685 



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO
ENERGETICO



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

Un futuro rosa

della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

L'anno appena terminato è stato segnato in modo forte ed indelebile dal Coronavirus, un'epidemia che ha colpito tutto il mondo, e continua a farlo, portando ovunque una crisi sanitaria, sociale ed economica mai vissuta prima d'ora. Senza quasi accorgercene, ci siamo ritrovati a fare ore di fila per entrare al supermercato e a dover tenere la distanza dagli altri per paura della diffusione del virus. Ci siamo resi conto di quanto ci possano mancare le piccole cose, come un caffè con un amico o una passeggiata in primavera. Di contro, è stato ed è, anche, un periodo in cui si segnala la scoperta o la riscoperta di "nuovi" valori. Questa esperienza, nella sua tragicità, ha prodotto un affinamento dei sensi che ci ha aiutato a cogliere aspetti fondamentali della nostra vita i quali, nella normalità dei tempi passavano inosservati; uno di questi aspetti riguarda certamente la presa di coscienza del fatto che la salute, quella di ciascuno di noi, non possa essere pensata come un bene privato, ma abbia, piuttosto, tutte le caratteristiche di un bene comune globale e, come tale, rende tutti uniti e fragili. Ci siamo ritrovati nelle nostre case, divenute palcoscenico di un'umanità ritrovata, di valori riscoperti, di un'antica tradizione fatta di profumi, di sapori, di storie, di ricordi e di condivisione che la vita frenetica ci aveva rubato. Stare bloccati in casa

ha modificato molti comportamenti di consumo, eliminando gran parte dei beni non di prima necessità. Comportamenti che, probabilmente post lockdown si potranno tradurre, per molti, in un ritorno alle precedenti abitudini ma in tanti altri potrebbero significare anche modificare decisioni di acquisto e di consumo verso forme di maggiore sobrietà e selettività sperimentate durante il lockdown. La lotta collettiva contro la pandemia deve insegnare anche a lottare contro l'inquinamento ambientale ed a consumare meno risorse, natura, terra, e guardare alla salute nostra e degli altri. Ci si è resi conto che salute della terra e salute dell'uomo sono strettamente collegati, se non c'è l'una non c'è l'altra. Dunque, tutto ciò potrebbe tradursi come un'occasione unica per riscoprire i tanti volti dei nostri territori, delle nostre tradizioni, della nostra enogastronomia, risalendo alle origini delle ricette tradizionali e ricercando soprattutto i tanti prodotti di pregio che l'hanno creata nei millenni e che oggi sono il vanto della nostra agricoltura. La Campania ha, sicuramente, un patrimonio enogastronomico unico per varietà e pregio, giustamente riconosciuto fin dai tempi più antichi: greci e romani riconoscevano la superiorità dei vini, la purezza dell'olio di oliva e dei prodotti ortofrutticoli provenienti dalla *Campania Felix*.

Gli affreschi di alcune ville patrizie della città di Pompei ed Ercolano, dissepolti dalla lava vulcanica, mostrano gli stessi frutti e gli stessi ortaggi che ancora oggi le massaie campane acquistano al mercato ed utilizzano in cucina come elementi essenziali della oramai celebre dieta mediterranea, divenuta patrimonio immateriale dell'Unesco. Dopo un periodo che ha visto prevalere il bello della composizione dei piatti al buono, con i consumatori più attenti all'estetica che alla effettiva qualità di ciò che mangiavano, oggi finalmente il nostro patrimonio è tornato alla ribalta. C'è una nuova consapevolezza dell'importanza di una corretta e sana alimen-

tazione, unita ad un rinnovato interesse per le tradizioni della propria terra e all'attenzione ai temi della sicurezza alimentare e della salvaguardia ambientale. I prodotti alimentari tradizionali e le ricette tipiche, rimasti nel ricordo e nella cultura di una ristretta cerchia di produttori delle aree più interne, vengono ricercati non più da pochi appassionati fedeli, ma da sempre più larghe fasce di popolazione che a tale ricerca associano la riscoperta delle tradizioni, della cultura, delle bellezze della nostra terra. Protagoniste importanti in questo palcoscenico sono **le donne** che, con tenacia, tentano di cambiare il mondo "rimettendolo al mondo" secondo ritmi naturali perduti, nelle manipolazioni asservite alla logica mercantile del profitto ad oltranza: mentre c'è bisogno di riscoprire il gusto paziente dell'attesa, per assaporare cibi genuini, frutto del proprio sudore. Non si può parlare di agricoltura, dunque, in Campania, senza prestare la dovuta attenzione alla componente femminile del settore sempre più orientato verso una maggiore qualificazione professionale e verso la multifunzionalità del comparto. È stato evidenziato, infatti, che il numero di aziende gestite da donne è superiore alla media italiana e quello che, inoltre, emerge in maniera preponderante è che la donna, nei territori rurali, è protagonista della custodia e della salvaguardia proprio della ruralità.

Un ruolo che non è frutto di un mero ritorno all'agricoltura determinato dalla fragilità del contesto economico, bensì di un reale desiderio di innovazione e di crescita, attraverso la riscoperta di quei valori e quelle tradizioni di cui il mondo agricolo è da sempre portatore. Basta, dunque, guardarsi meglio intorno e si viene a conoscenza di realtà, micro realtà, che non si pensava possibile esistessero così vicino a noi. Lungi da femminismi superati e da scontate

considerazioni, l'omaggio esplicito alle donne nel mese di marzo è in realtà lo stesso silenzioso di ogni giorno. Infatti se l'8 marzo si ricorda sia per la morte di più di un centinaio di donne in un incendio di una fabbrica di New York, sia per l'intervento di Corinne Brown sullo sfruttamento e sul basso salario delle operaie, tutto l'anno dovremmo ricordare chi ha fatto la differenza. E' proprio grazie alle donne di una vita, che oggi questa terra è divenuta Patrimonio Mondiale dell'Unesco per la Dieta Mediterranea.

Le donne di questi luoghi nel tempo non si sono limitate al cibo o alla cucina, ma sono state le autrici di nuove idee, country house, agriturismi, cantine e nuove etichette, aziende e locande. Tutto ciò, ovviamente, non è stato fatto a cuor leggero, sovente è costato molto scegliere di rimanere in una terra bellissima ma spesso matrigna, le difficoltà di chi persegue caparbiamente il sogno di restare e di far prosperare uno dei territori più belli e interessanti del nostro Paese ci sono state e ci sono, e solo l'amore e l'attaccamento al proprio territorio può aiutare a sopportarle e superarle. Se la pizza, la pasta e la mozzarella di bufala sono il fiore all'occhiello della gastronomia regionale, in realtà, l'itinerario del gusto in Campania è lungo ed invitante, passando da ricette a base di pesce ai primi piatti con ragù, dai formaggi ai salumi di carne, dalle verdure alla frutta e agli ottimi dolci.

Lontano, infatti, dalle solite rotte si incontra, per esempio, il Cilento. Un territorio schivo e riservato, protetto dagli Alburni, preserva tradizioni e bellezze paesaggistiche che ancora oggi sono miracolosamente intatte. Si viene, dunque, a sapere di prodotti assolutamente sconosciuti, dimenticati o mai conosciuti come può essere il maracuoc- cio, un legume raro, antico, diverso da tutti, che si trova solo qui.

Il *maracuoccio di Lentiscosa*, dal 2016 è Presidio Slow Food. Nelle case cilentane, il maracuoccio c'è sempre stato; se lo ricordano bene le signore anziane della zona, che per anni, soprattutto nei periodi più difficili, ne hanno mangiato in quantità, anche per giorni di fila, in quanto estremamente nutriente. Il piatto più comune che si fa con questo legume è la maracucciata.

Ma nel tempo, si è ripresa sia la sua produzione che il suo consumo, lì a ricordarci il potere dell'entroterra e della volontà di non dimenticare. *Maracuoccio* deriva da *mar*, che significa amaro e *cuoccio*, cioè baccello, quindi baccello amaro. Alcuni lo ritengono un antenato della cicerchia, molto simile al pisello, seppur più piccolo. Certo è che il *maracuoccio* è unico. Si semina solo nell'area intorno a Lentiscosa, sopra alle meravigliose spiagge di Marina di Camerota, nel periodo invernale tra dicembre e marzo, e si raccoglie d'estate tra giugno e luglio, a seconda del clima. Si pensi che è uno di quei rari prodotti che non supera i 5 quintali circa di produzione. Nel tempo è nata anche l'Associazione del Maracuoccio grazie, appunto ad una donna per cercare di incrementare in tutti i modi la coltivazione di questo legume, soggetta a vari problemi, non ultimo quello dei cinghiali. Ma per fortuna si sta facendo un grande lavoro ed il maracuoccio si è diffuso sempre di più, in particolare la farina che se ne ricava per la preparazione di un piatto della zona: la maracucciata, una sorta di "polenta mediterranea". Proseguendo nelle rarità culinarie conosciamo le olive "ammaccate", le quali senza una donna dal nome Francesca, sarebbero rimaste un prodotto per pochi conoscitori.

Invece, la sua voglia di fare ha portato l'oliva cilentana a diventare presidio Slow food. Le olive più polpose ma non ancora mature vengono schiacciate (ammaccate) con una pietra di mare, poi snocciolate e immerse in acqua di mare, messe in salamoia e poi sott'olio. Un procedimento lungo e paziente, che esalta il gusto inconfondibile delle olive salella. Ci sono poi, altri progetti sempre guidati, pensati da donne tesi a valorizzare il ritorno di giovani laureati nel settore dell'agricoltura, tutt'altro che un'utopia. Si parte dal recupero dei grani antichi, oggi tema

imprescindibile di fronte al proliferare di problemi legati alle farine, fino al progetto recente di agricoltura sociale per il reinserimento di chi ha avuto vari tipi di dipendenze.

Tra i formaggi, oltre alla citata mozzarella di bufala, fresca e morbida, leggermente salata e dalla forma sferica, la Campania offre tanti formaggi tipici, alcuni derivati da latte di vacca come il Provolone del Monaco o il Caciocavallo Podolico, altri di derivazione ovina (su tutti il Pecorino di Carmasciano), altrettanto genuini, ricchi di sapore e con elevate qualità nutritive.

L'allevamento e l'agricoltura, prevalente nell'entroterra campano, e la consuetudine di utilizzare tutte le parti degli animali macellati, danno vita a prodotti come il salame napoletano e dei Monti Lattari, le salsicce di maiale, le soppressate e, recentemente, ad alimenti nuovi come la carne di bufalo campano che, mantenendo caratteristiche nutrizionali ed organolettiche molto simili a quelle della carne vaccina, è meno grassa, più succosa e dal sapore più incisivo. Le specie un tempo ritenute meno pregiate, il cosiddetto "pesce azzurro" (alici, sarde, sgombri, e così via),

oggi pienamente riabilite dal punto di vista dietetico e nutrizionale, vengono vendute, appena pescate, o utilizzate dai pescatori stessi come alimento, o ancora conservate con metodi del tutto particolari. Da segnalare è la cosiddetta "colatura" di alici di Cetara, ridente paesino della Costiera Amalfitana, una salsa la cui ricetta risale ad una delle preparazioni più raffinate degli antichi romani, il "garum". Ed ancora le Alici di Menaica che raccontano tecniche di pesca antiche e quasi abbandonate e una stagionatura sotto sale di ben 13 mesi per un prodotto di assoluta qualità e genuino. E *dulcis in fundo*, sempre ad opera di una donna, molto intraprendente e innamorata della sua terra ha messo su un laboratorio di prodotti di bellezza naturale il cui ingrediente principale è il latte di bufala. Puro, genuino, nutriente. Il nettare della vita, prodotto dalle bufale in un luogo incontaminato: Paestum, dove le antiche tradizioni rivivono ogni giorno attraverso semplici gesti e dove, per tornare bambini, basta perdersi nel profumo del latte. Tutto ciò a dimostrazione che l'amore trasforma ogni cosa.

PRODOTTO ITALIANO - TECNOLOGIA ITALIANA - GUSTO ITALIANO

M.A.M. FORNI

È innanzitutto una famiglia modenese e, si sa, a Modena la cucina viene presa molto seriamente

GAS



ROTANTE



MAM

ELETTRICO



LEGNA



È da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazione di forni combinati a legna

e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti. Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondamentale sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



PAGAMENTI RATEALI

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT) - Tel. +39 059 330219 - E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it



SOTTO
Petra
Antolini ed
il figlio Kevin
Leone

Petra Antolini



di David Mandolin

Petra Antolini conduce con il marito Lorenzo e con il figlio Kevin Leone la pizzeria ristorante Settimo Cielo nell'incantevole Valpolicella, in provincia di Verona, luogo di grandi vini famosi in tutto il mondo nonché di eccellenze gastronomiche uniche. È una vera professionista, vulcanica ed entusiasta del proprio lavoro cui si approccia con una dedizione pressoché totale. Classe 1980, ha da sempre lavorato nella ristorazione coniugando diverse esperienze da dipendente con lo studio sia della cucina che dell'arte bianca fino a rilevare l'attuale attività nel 2010.

“La mia passione per la cucina è iniziata fin da bambina, sono cresciuta in montagna con la nonna ed essendo i miei genitori imprenditori e impegnati tutto il giorno, al suo fianco ho imparato a mettere le mani in pasta in cucina con la pasta fresca che rappresentava la quotidianità, assieme al pane cotto nella stufa a legna.

Fin da piccola avevo il compito di preparare la cena sotto la supervisione della nonna in vista della sera, quando arrivavano i miei 4 fratelli maggiori ed i miei genitori.

Le pietanze erano semplici e povere ma ricche di sapore e di tradizione; la stufa a legna troneggiava e la faceva da padrone, inondando la cucina di profumi con le pentole che bollivano.

Penso di aver preparato la mia prima pizza a 10 anni: era un impasto cotto sempre nel forno della stufa. Ora si direbbe che assomigliava ad una pizza in teglia alta; l'alternativa era la focaccia schiacciata che veniva cotta sulla “gradela” sopra le braci. Quando venne il momento di decidere gli studi superiori i miei genitori mi diedero 2 opzioni alternative ovvero l'iscrizione a ragioneria oppure alle magistrali, senza prendere in considerazione la mia volontà di frequentare le scuole alberghiere. Penso che quello, il primo, sia stato

l'anno più arduo della mia carriera scolastica: dopo averli fatti impazzire i miei genitori concordarono con me l'iscrizione all'alberghiero!"

Come ti sei avvicinata alla pizza infine?

Mi sono avvicinata e poi innamorata follemente all'arte bianca prima di aprire il Settimo Cielo. Avevo delle basi generiche sul pane, pizza e focacce ma non erano adeguate per quello che volevo sviluppare e da lì è partita la mia ricerca, lo studio ed il successivo sviluppo.

Mi ritrovo ora "intrappolata in questa storia d'amore" con la farina, l'acqua, i lieviti, i sali e tutti gli oli...e ne sento la responsabilità! Attualmente sto gestendo il Ristopizza Settimo Cielo. Come vuole significare il nome si intende la sensazione di massima felicità, l'essere al Settimo Cielo: col passare del tempo devo dirti con soddisfazione che è diventato il "Settimo Cielo dalla Petra". Oramai si dice "andiamo dalla Petra" o

"hai prenotato dalla Petra?"; il locale è marcatamente identificato sulla mia figura personale e professionale, con i relativi pregi e i difetti. È un locale molto ampio ed ora fortunatamente mi garantisce un'affluenza che permette di rispettare in maniera corretta e sicura il distanziamento; le proposte sono tipiche della cucina Veronese e non per quanto riguardano la cucina, con

una bella scelta di antipasti, di primi piatti e di secondi.

Quale la tua proposta di pizza? Che tipo di esperienza vuoi far vivere al cliente?

La pizza... io adoro la pizza al piatto! , anche se ci sono le variazioni sul tema come la pizza frita servita a degustazione e la pizza in pala o in teglia e - non ultima - la pizza senza glutine.

Amo la pizza al piatto perché rispecchia un piatto di cucina dove vengono adagiati con cura ed in maniera preziosa gli elementi di farcitura, che al contempo rimangono semplici e sinceri nella loro essenza più intima, grazie all'utilizzo di materie prime come i prodotti del territorio della Lessinia e della Valpolicella principalmente, anche se non in maniera esclusiva.

Al mio cliente propongo infatti di passare una serata piacevole, dove dimorano una serie di fattori quali la qualità e la scelta delle materie per la creazione della portata che scelgono, la possibilità della scelta degli impasti che variano in base alla selezione delle farine, l'empatia tra me, i miei clienti e lo staff - che si sente in maniera molto marcata -, la sala con ampi spazi tra i quali una dedicata

esclusivamente ai bambini nel piano inferiore.

Tengo comunque a ribadire che la mia pizza non è definibile come gourmet, anche perché è un termine che non mi appartiene!

Amo fare la mia pizza al piatto con un cornicione un pochino più pronunciato e farcita nel modo più semplice ma ricercato con elementi semplici ed alla portata di tutti.

Quali sono le caratteristiche irrinunciabili che ti identificano in termini di impasto e materie prime?

Le caratteristiche irrinunciabili della mia pizza si identificano con le farine che seleziono. Ultimamente uso una farina che dichiaro unica: è un grano antico che i coltivatori della Sicilia hanno iniziato da qualche anno a coltivare, è biologica e proviene da una selezione accurata di chicchi di grano. Durante l'impasto risulta setosa nel sentirla al tatto, ha una profumazione elevata di grano nel cornicione e uno sviluppo ottimale durante la cottura. Considera inoltre che i criteri per la composizione della mie pizze tendenzialmente vanno ricercati in gusti importanti, perché le pizze devono rispecchiare sempre la mia persona.

ed il suo
Settimo Cielo
a Settimo di
Pescantina,
Verona



Ricetta

Ingredienti per la farcitura:

Pizza in teglia allo zafferano della Lessinia, polpo croccante, pomodoro datterino arancione, patata di montagna, menta fresca e scorzetta di limone, crema di sedano rapa di Verona

Procedimento per l'impasto su 1 kg di farina risultato per 2 pagnotte da teglia

Biga
500 gr farina
400 gr acqua
2 gr lievito di birra
Maturazione a 16 gradi per 12/13 ore

Impasto Biga
500 farina
150 gr lievito madre
500 acqua
23 sale
50 olio

Impastare all'inizio in prima velocità poi passare in seconda finché l'impasto non avrà una maglia glutinica perfetta e raggiunto i 25°

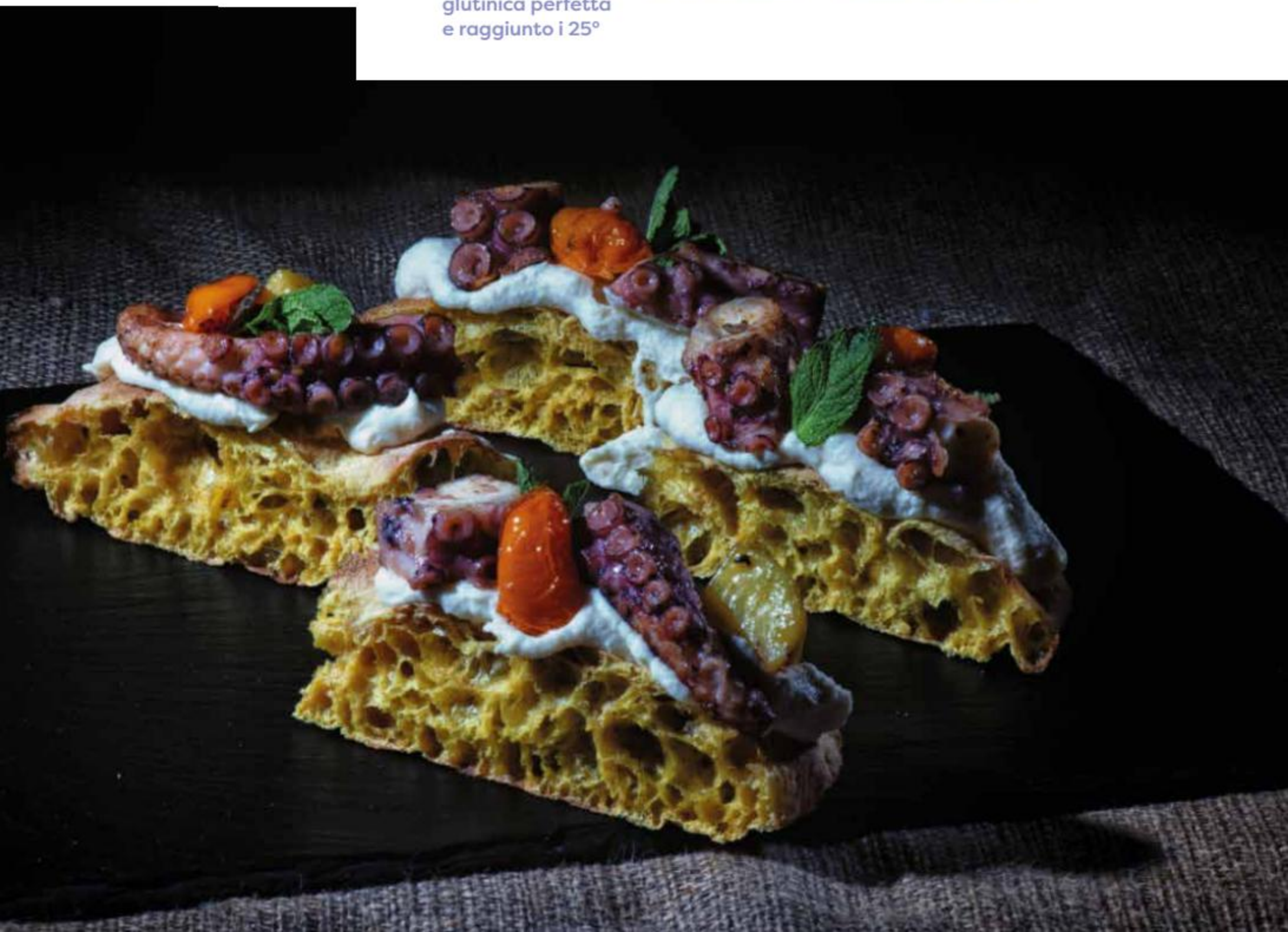
Estrate e porre in un mastello
Fare le pieghe all'impasto
Attendere un ora
Formare 2 bocce da 950 gr
Attendere la maturazione

Stendere nelle teglie

Cuocere a 280° in forno elettrico

La scelta delle farciture:

Il giallo con lo zafferano della Lessinia: l'oro raccolto da una ragazza giovane. Il polpo è il sentore dell'abbraccio. Il datterino arancione rappresenta il calore. La patata di montagna il sostegno contadino da secoli. La menta è la freschezza della vita. Le zeste di limone la sapidità della bontà.



ITALFORNI, UNA NUOVA
GENERAZIONE DI FORNI
PROFESSIONALI.

BULL VISOR DIAMOND



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

Una nuova generazione di **forni elettrici professionali**, nati dalla consolidata esperienza di ITALFORNI. Prodotti unici, per qualità, performance, tecnologia e design. **BULL**, il primo forno al mondo completamente rivestito in vetro colorato e temperato. **DIAMOND**, ecologia e bellezza a 360° per un ambiente unico ed esclusivo. **VISOR**, 3 forni in 1, grazie alla sua estrema versatilità di configurazioni possibili. L'innovazione è alla base di ogni nostro prodotto, perchè da oltre **40 anni** il nostro obiettivo è quello di **progettare un futuro migliore**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Nemei

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Rosa Casulli

di D.M.

Rosa Casulli è una professionista preparata, determinata ed appassionata della cucina e del proprio lavoro. Dal 2000 è titolare con la famiglia della pizzeria McRose a Putignano, città di circa 30.000 abitanti facente parte dell'area metropolitana di Bari famosa per l'industria tessile ed il Carnevale. Rosa è un'importante professionista del mondo della pizzeria. Formatasi presso la Scuola Italiana Pizzaioli - della quale è docente - e "sul campo" con diverse esperienze lavorative, ha ottenuto al contempo diverse soddisfazioni nel Campionato Mondiale della Pizza, classificandosi più volte nei primi dieci posti e diventando Campionessa del Mondo nel 2008 con la pizza "Chilometro 0", ricca di prodotti della sua terra pugliese.



“Sin da piccola, ho sempre avuto la passione per la cucina, gli impasti e soprattutto per i dolci - ci racconta Rosa -. Da sempre sognavo di avere una mia attività nella quale canalizzare la mia passione e finalmente nel 2000 si è presentata l'occasione: con l'appoggio di mio marito abbiamo deciso di avviare un'attività di ristorazione e di investire su noi stessi. Volevamo vendere soprattutto panini, pizza al taglio, pizze tonde, stuzzicheria varia ma sin dai primi tempi, i clienti hanno preferito la pizza classica tonda, e ci siamo specializzati di conseguenza.”

Rosa ha dimostrato flessibilità nel capire le esigenze dei suoi clienti e si è adattata, cercando comunque di trasmettere i suoi valori e le sue convinzioni, sia nell'approccio al servizio sia nella qualità dei prodotti. “Il nostro è un locale semplice, dove ci si può accomodare per

consumare un pasto veloce. Molto spesso si associa l'idea di veloce al concetto di una scarsa qualità, ma per noi non è così, tutto è curato, dalla scelta delle materie prime agli impasti alla produzione.

Per la pizza classica utilizziamo il lievito madre ormai da quasi 15 anni, autoproduciamo panini e piadine, utilizziamo tanti ingredienti freschi di stagione, prodotti caseari di ottima qualità, potendo far leva su di un territorio ricco di eccellenze: pertanto per quanto sia possibile, scegliamo il Km 0 o la filiera corta.

In quest'ottica e per fare un ulteriore passo in avanti nella nostra filosofia da aprile del 2020 abbiamo aderito ad una bellissima iniziativa prendendo un orto in affitto: alcune delle verdure che proponiamo quindi sono prodotte senza l'uso di alcun pesticida, ne' concime artificiale ma solo con il letame.”

Che impasti preparate per i vostri clienti?

Cerchiamo di dare loro sempre il nostro massimo, offrendo quello che a nostro avviso è un prodotto altamente digeribile e farcito con materie prime genuine e di qualità. Possono trovare diversi impasti alternativi a quelli fatte con le farine più tradizionali come quello con Tritordeum - prodotto nella nostra Murgia -, con Senatore Cappelli (prodotto ad Alberobello), con farina integrale o ai multicereali. Tutti questi impasti speciali sono realizzati con biga. Le nuove ricette partono di solito da un singolo ingrediente che ci interessa sviluppare e valorizzare per poi cercare i giusti accostamenti, altre volte invece reinterpretando ricette tipicamente già note nel mondo delle pizzerie, provando e riprovando i giusti equilibri.”

pizzeria McRose a Putignano



**Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!**

www.pizzaidea.it



371 1127070

Pizzaidea
Più Visibilità alla Pizzeria



Di seguito vi presento la mia pizza "Testa di Rapa", con la quale utilizzo gli ingredienti tipici del mio territorio ovvero le cime di rapa, la stracciatella, i pomodori secchi, la mozzarella, l'olio extravergine d'oliva ed utilizzando un impasto integrale.

Ricetta

Testa di rapa

Impasto 100% integrale:

50% biga
50 % autolisi.
500 gr farina integrale
4 gr di lievito
250 gr di acqua
Lasciar fermentare a 18° per circa 16 ore. Aggiungere 500 gr di farina integrale e 350 gr d'acqua. Fare autolisi per circa mezz'ora. Mettere insieme la biga e l'impasto idrolitico con 30 gr di olio Evo, 50 gr di sale e raggiungere un'idratazione di circa il 75%.

Topping:

Crema di cime di rapa: lessare le rape in abbondante acqua salata per 8 minuti, scolare e raffreddare in acqua fredda e ghiaccio, aggiungere olio extra vergine d'oliva, 1 acciuga, pepe o peperoncino, regolare di sale e frullare il tutto. Mozzarella fior di latte.

Cottura in forno elettrico a 330° per circa 3 minuti e mezzo. Dopo la cottura completare con ciuffetti di stracciatella e julienne di pomodori secchi.



NEW



CHEF'S SPECIALS CRISPY COATED

Let your **bite** decide...

Farm Frites presenta **Chef's Specials Crispy Coated**: il nuovo punto di riferimento gustoso **gluten free** in croccantezza! A casa, in viaggio o con delivery, le patate fritte **Chefs Specials Crispy coated** rimangono calde e croccanti, sempre e ovunque. Accetta la sfida crispiness, poi ci farai sapere! **Let your bite decide!**

Chiamaci, saremo lieti di inviarti un campione...



Francesca Gerbasio è una professionista classe 1982 originaria di Padula, provincia di Salerno, Cilento. Il suo lavoro è una sintesi della passione per l'arte bianca e la valorizzazione dei territori in cui è nata e lavora, mettendo al centro l'attenzione per far vivere al cliente un'esperienza sensoriale genuina e non artefatta.



Francesca Gerbasio

ed il suo
Cilento

di Caterina Orlandi

Francesca, come ti sei avvicinata a questa professione?

“Ho iniziato ad avvicinarmi al mondo della ristorazione nel 2001. Subito dopo la scuola ho cominciato a fare la cameriera, era un lavoro che mi incuriosiva. Negli anni ho capito che era quello il settore che mi piaceva, sin da subito ho avuto voglia di mettermi in proprio. Ma ho anche capito che, per aprire un locale, avevo bisogno di fare altri percorsi e imparare. È così che ho conosciuto il pizzaiolo Michele Crocchia, che è diventato il mio maestro. Durante il corso lui ha capito che avevo una grande passione, mi sono subito immersa in un lavoro faticoso, che non mi è mai pesato. Così, nell'estate 2011, ho lavorato da lui a Caselle in Pittari, ci sono rimasta per ben 4 anni e ho cominciato anche a misurarmi in diverse competizioni. Seguita da una persona di quel calibro sono cresciuta moltissimo, e le gare mi hanno permesso di confrontarmi con tanti professionisti. Più vado avanti e più mi piace aprirmi a nuove sfide, non c'è

mai una fine, non è un lavoro monotono, ti dà sempre qualcosa sia a livello professionale che a livello umano. Nel 2015 è nata La Pietra Azzurra Vallo di Diano, che vede me e Michele soci. Sono passati già 6 anni!”

Quali sono le caratteristiche che ti identificano agli occhi del cliente?

“Attraverso la mia pizza amo raccontare ai clienti la mia vita. Sono cresciuta in una famiglia contadina, i piatti della mia infanzia sono fondamentali, riproponendoli riesco a fare dei lunghi viaggi nel tempo. Le mie sono pizze territoriali con ingredienti locali, abbiamo anche inserito a tal proposito la pizza in pala e la pizza nel ruoto. Quest'ultima è proprio la pizza a cui ero abituata da bambina, infatti la realizzerò con grani antichi. Esiste anche una versione dolce che presto proporrò anche ai miei clienti. Tra il territorio in cui vivo - il Vallo di Diano - e quello limitrofo in cui ho lavorato - il Cilento - ho preso tutto il buono, e continuo a raccontarlo.”

Ci spieghi le caratteristiche del tuo impasto?

“Io lavoro con impasto indiretto, quindi faccio la biga perché mi piace quello che questo tipo di procedimento dona all'impasto; le caratteristiche organolettiche che ne risultano.

Mantengo un'idratazione intorno al 67/68 % di acqua e rispetto dei tempi che vadano dalle 36 ore minimo alle 48 ore.”

Con quali criteri selezioni le materie prime?

“Quello che deve avere di base una mia pizza è una buona selezione delle materie prime. A me piace avere direttamente un rapporto con il mio fornitore, non amo l'industria e devo lavorare sempre i prodotti dal fresco. Sia per il mio impasto che per la scelta del topping ci vuole pazienza, ma il risultato non è replicabile! Solo i piccoli produttori con cui ti confronti ogni giorno possono darti qualità e genuinità. Anche da questo scambio nascono nuove idee!”

Cosa pensi di far vivere ai tuoi clienti di nuovo o di diverso rispetto ad altri?

“Credo nel rapporto diretto e vivo con i miei clienti, amo il contatto umano. Adoro ascoltare il loro punto di vista, quando sei aperta ad ascoltarli la critica è sempre costruttiva. È una crescita e uno stimolo continuo. Questa è la filosofia con cui sono sempre cresciuta, già nel mio lavoro da cameriera era una componente importante. Sono stata fortunata ad aver avuto anche un maestro che mi ha sostenuto nel dare fiducia ai clienti e nell'ascoltarli.”



Ricetta

Pizza Diano

Di seguito la ricetta che Francesca vuole condividere con lettori e colleghi.

“È una pizza territoriale, noi siamo vicini alla Basilicata ed il peperone dolce è a pieno titolo presente nella nostra cucina. Fate soffriggere l'aglio nell'olio evo, aggiungete la polvere di peperone dolce e le patate a fettine.

Fatele soffriggere, aggiungete un poco d'acqua e il baccalà da aggiungere a cottura quasi ultimata.

Se non volete rischiare di far rovinare il baccalà potete usare lo stesso procedimento in una padella diversa. Una volta pronto il topping adagiate sul disco di pasta le patate, il fiordilatte e il baccalà. Subito in forno (io lavoro ad una temperatura che sfiora i 400 gradi) per una cottura di circa 90 secondi.

Completate con delle chips di Sciuscillone, unitele poco prima di servire altrimenti rischia di ammollarsi.

Si tratta del peperone dolce corno di capra che un tempo veniva essiccato al sole, poi consumato dopo una frittura veloce in olio bollente. Completiamo con una spruzzatina di prezzemolo ed un filo d'olio evo.”

Gli ingredienti per il topping sono: patate affettate con la mandolina, polvere di peperone dolce, baccalà, fiordilatte, chips di Sciuscillone (peperone corno di capra crusco), aglio, olio evo, prezzemolo.

Impastate per un paio di minuti lasciandola grezza, tenetela a temperatura ambiente per 18 ore a 18 gradi. Trascorso il tempo necessario unite la restante farina e 480 g di acqua.

Iniziate a mescolare, poi aggiungete la biga e, a filo, i restanti 100 g di acqua e, prima che finisca, anche il sale. Fate riposare per un paio d'ore. A questo punto realizzate dei panetti da 250

gr e fate riposare per altre 3 o 4 ore. E poi ancora per altre 24 ore a temperatura controllata. Ora potete realizzare la pizza.

1kg di farina W 300 di cui 10% di integrale
680 grammi di acqua
2 grammi di lievito fresco
20 grammi di sale

Preparate la biga al 20%, unendo 200 g di farina, 100 g di acqua e 2 g di lievito fresco.







Il viaggio del pomodoro San Marzano - dal seme alla tavola -

SOLANIA SRL

Fosso Imperatore
Nocera Inferiore (SA) 84014
Via Provinciale, 36 - San Valentino
Torio (SA) 84010

info@solaniasrl.it
Tel. 081 9371027

  solaniapomodoro

www.solaniasrl.it

Questa è la storia di un viaggio.

Un viaggio lungo e talvolta impervio che un protagonista d'eccellenza delle nostre tavole deve affrontare prima di diventare un prezioso alleato per l'organismo e un ottimo cibo. Questa è la storia del pomodoro San Marzano e del suo viaggio, dal seme alla tavola.

Tutto inizia a febbraio nelle serre degli agricoltori dell'agro sarnese-nocerino: proprio qui il piccolo seme è impiantato per qualche settimana affinché cresca sano e forte. Giusto il tempo d'adattarsi che il seme, ormai divenuto un po' più grande, è pronto per affrontare il mondo esterno e per essere impiantato nei ricchi e fertili terreni vulcanici dell'agro sarnese-nocerino.

Le proprietà nutritive del terreno che risente dell'influenza benevola del mare fanno sì che il pomodoro San Marzano cresca rigoglioso in filari verticali. Tre sono i mesi di cui ha bisogno il nostro pomodoro per essere raccolto, rigorosamente a mano. Tuttavia, essendo una pianta indeterminata, non tutti i frutti sono abbastanza maturi da essere pronti alla raccolta: infatti, solo quelli che hanno una forma allungata splendida e

perfetta con fossetta e pizzetto, un colore rosso vivo e polpa consistente, sono pronti per essere trasformati. Gli altri, solitamente quelli più in basso, una volta raggiunta l'altezza perfetta, arriveranno al giusto grado di maturazione ad agosto. Altri a metà settembre.

Il viaggio si fa interessante. Il San Marzano, adagiato cautamente in gabbie alimentari, viene trasportato negli stabilimenti di trasformazione di proprietà di Solania in quel di Nocera e San Valentino Torio. Sottoposti a doppia ispezione, dopo il lavaggio e dopo la fase di scottatura e pelatura, solo i pomodori che rispettano alti elevati standard qualitativi e che rispecchiano forma, odore, colore e sapore originale vengono inseriti nei barattoli, sterilizzati, confezionati e pronti per essere finalmente spediti.

Il San Marzano, che dà il meglio di sé come pelato, arriva sulle pizze napoletane e non, condisce spaghetti di tutta Italia, colora le labbra a bambini e bambine. Succoso, costoluto, agro-dolce, consistente, il pomodoro San Marzano è profumo dell'orto, odore del ragù la domenica, sapore di una marinara, essenza di una terra.

Roberta Esposito

di Caterina Orlandi

Roberta Esposito, professionista affermata e di successo, gestisce assieme al fratello Alessio il ristorante pizzeria di famiglia La Contrada, ad Aversa, nel centro più antico della città. La famiglia Esposito (papà toscano e mamma napoletana) oramai da più di 28 anni conduce con sapienza e passione autentica questo ristorante da 120 posti a sedere oltre ai 130 del giardino estivo, che oggi vede per l'appunto i figli protagonisti di una bella storia familiare di ristorazione, fatta di coraggio, ricerca e competenza.



La
Contrada,
Aversa

Roberta Esposito propone pizze gourmet dai sapori ricercati e con ingredienti scelti sempre con la massima cura e attenzione, mentre il fratello raccoglie la sfida cercando di innovare con una propria visione la tradizione in cucina.

“Avevo 14 anni e giocavo già con l'impasto - ci racconta Roberta - e soprattutto con il forno: il mio primo pizzaiolo “meschinamente” mi obbligava a farmi la pizza che poi avrei mangiato e, devo dire, già non era malaccio. Crescendo ho sentito l'esigenza di pensare a un progetto tutto mio che è poi nato e cresciuto con La Contrada, il nostro ristorante pizzeria che gestiamo da ben 28 anni. Crescendo mi sono diplomata sommelier, gestivo la sala, ma la mia attenzione cadeva sempre fatalmente sulle pizze e guardandole nella mia testa sognavo tutt'altra presentazione, un altro concept: quando i pizzaioli si assentavano iniziai a prendere il loro posto e iniziai a ricevere parecchi feedback positivi, e pensai che forse nel mio ristorante lavoravo nel ruolo sbagliato.”

La nostra conversazione prosegue riflettendo sulle esigenze dei clienti e sulle aspettative che ripongono in Roberta.

“I clienti apprezzano i miei menù e quindi quegli abbinamenti che cerco di proporre con l'aiuto di mio fratello Alessio - che è chef - ma soprattutto sono contenti quando vedono sempre me al banco e sono sicuri che la loro pizza uscirà solo dalle mie mani. Quello che posso dire è che io cerco di apportare il mio tocco sicuramente nella stesura della pallina: ognuno ha il suo modo, ed io, essendo golosissima di pizza, cerco di prepararle tutte come se le dovessi mangiare io.”

Roberta per i suoi impasti usa una farina di tipo 1- nessun blend - un'unica farina di qualità idratata al 70% e con una lievitazione di 24/48 ore.

“Cerco di utilizzare poco lievito e la giusta dose di sale. Le mie ricette nascono da lunghe chiacchierate con mio fratello Alessio e finiscono con cene e pranzi in



luoghi d'ispirazione, per poi continuare con lunghe prove nella nostra cucina finché non nasce un prodotto che ci convinca al cento per cento. Questa credo sia la parte più divertente del mio lavoro: la ricerca delle materie prime, dalle farine all'olio extravergine. Tutto per me è fondamentale

al fine di realizzare il prodotto che ho in mente: scelgo semplicemente prodotti che al palato mi emozionano e di conseguenza penso che emozionerà anche chi assaggerà la mia pizza... quella che io definisco un'emozione a catena.”

Chiudiamo questa piacevole



conversazione con Roberta che ci spiega che quanto conti per lei coniugare un prodotto ricercato all'importanza dell'esperienza complessiva da far vivere ai suoi ospiti.

“Quando il cliente entra alla Contrada il mio unico obiettivo - e non solo mio ma anche dei miei collaboratori - è che si senta coccolato e viziato: so che lo farà tornare la gentilezza e la gratificazione del piatto che assaggerà... poi deciderà lui se emozionarsi mangiando una semplice marinara o facendo un percorso degustativo più elaborato.”



Ricetta

Pizza "Scarola in crosta"

IMPASTO (procedimento)

500g di farina di tipo 1, 350g di acqua, 2 g di lievito madre disidratato, 15 g di sale, 50 ml di olio extravergine di oliva (se cotta nel forno di casa).

Aggiungere alla farina il lievito e mescolare; aggiungere l'acqua ed iniziare ad impastare. Appena l'impasto avrà preso forma aggiungere olio extravergine. Come ultimo procedimento aggiungere il sale e infine coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in frigo per 48 ore.

Scarola (procedimento)
Saltare la scarola nell'olio con aglio già rosolato, capperi, uvetta, pinoli e acciughe. Aggiungere le olive nere a cottura ultimata e, se ti va, un pizzico di peperoncino.

Dopo 48 ore di lievitazione dell'impasto Preparare un panetto di 260g e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 3/4 ore. Stendere l'impasto in un tegame unto (se cotto nel forno di casa) e farcirlo con la scarola già preparata, aggiungere della mozzarella affumicata. Piegare l'impasto come a formare un calzone. Infornare a 350 gradi in un forno a legna.

Per la farcitura:
2 cespi di scarola, aglio, olive nere, 25 g di capperi, 20 g di pinoli, 15g di uvetta, 3 filetti di acciughe, olio extravergine di oliva, 60 g di mozzarella affumicata.





Scugnizzonapoletano®

Imitato, ma inimitabile

DAL 2014 IL FORNO ELETTRICO CHE HA RIVOLUZIONATO IL MONDO PIZZA

*Acquistare l'originale
è garanzia di funzionalità*

APPROVATO DA AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



DISEGNO, PROGETTO
E BREVETTO DI

*Peppe
Krauss*

"Ancora una volta un'innovazione a tutela della tradizione - dichiara Antonio Pace, Presidente AVPN - resa possibile grazie ad un forno napoletano elettrico che risponde a specifici parametri qualitativi e tutela l'irrinunciabile mestiere del fornaio. Lo Scugnizzonapoletano è infatti il primo forno elettrico in grado di riprodurre le fonti di calore necessarie alla cottura della vera pizza napoletana secondo Disciplinare"

"Si è giunti all'approvazione del forno dopo un lungo percorso di verifica durante il quale lo Scugnizzonapoletano è stato sottoposto a numerosi test, sia a bassi che ad alti regimi, fino alla simulazione del lavoro del sabato sera di una pizzeria di successo. La verifica ha coinvolto in prima persona il Consiglio Direttivo dell'Associazione composto anche da Massimo Di Porzio e Paolo Surace e ha tenuto conto anche delle esperienze e delle prove realizzate dai tanti istruttori e pizzaioli veraci che, in questi ultimi anni, hanno testato, utilizzato e acquistato questo forno."

"è l'unico forno a legna... senza legna. Migliore!"

Salvatore Santucci

MAESTRO PIZZAIOLO

info@scugnizzonapoletano.eu
www.scugnizzonapoletano.eu



Amalia Costantini

pizzeria
Mater
*a Fiano
Romano*



La pizzeria Mater a Fiano Romano è lo scrigno che racchiude e racconta l'esperienza e la professionalità di Amalia Costantini nell'arte bianca. È un luogo dove si possono degustare le creazioni tradizionali e gourmand di una professionista, che ha deciso di proporre prodotti con utilizzo esclusivo di lievito madre. Una bella storia di determinazione e caparbia, che abbiamo il piacere di condividere con i nostri lettori.

a cura della redazione

Abbiamo chiesto ad Amalia come si è avvicinata al mondo della pizza.

“La mia è la storia di una giovane mamma appassionata al lievito madre durante la frequenza di un corso professionale di cucina svolto presso la Scuola Tu Chef alla corte della Signora Annamaria Palma. Il lievito madre, come ormai molti sanno, serve a panificare generalmente pane e dolci da forno. Difficile cimentarsi anche solo a livello casalingo con impasti per pizza con lievito madre. Ma io sono una tosta! Quella tipologia di persone che ama la sfida e le cose complesse. Quelle facili non fanno per me... Quindi dopo aver prodotto, nel 2009, il mio lievito madre ed essere riuscita a stabilizzarlo dopo diversi mesi - anzi anni - (controllo acidità e PH) iniziai a sperimentare pane e dolci lievitati, più facili da preparare e soprattutto da cuocere. Non necessitano infatti di forni professionali e temperature particolarmente alte come quelle per la cottura della pizza.

Solo in seguito, nel 2012, ho iniziato a sperimentare la pizza 100% lievito madre. Impresa veramente ardua soprattutto tra le mura domestiche. Gli esperimenti non riguardavano solo il lievito madre ma anche le farine e i prodotti di condimento.

È iniziata proprio così l'avventura che mi avrebbe portato di

li a tre anni all'apertura del Mater, il sogno di una vita. Non avevo mai pensato che un giorno avrei aperto questa mia attività lavorativa come una “professione” vera e propria. Per me è solo passione e dedizione totale!”

Leggiamo nel suo sito la frase “Dove la tradizione nasce”. Da dove viene l'idea di Mater?

“La parola tradizione nel progetto Mater prende spunto dalle mie nonne. Maestre di vita e soprattutto cucina, quelle che ispirano ogni giorno le mie ricette. L'idea invece di chiamare il locale Mater (Madre) ha una storia molto particolare alla quale tengo particolarmente e che mi emoziona sempre ricordare. Mater come me giovane mamma a 17 anni. Mater come il lievito madre che rinfresco con cura da circa 12 anni. Ed infine Mater come mia cognata madre di due figli che mi ha aiutato in questo progetto pur non avendo mai avuto la possibilità di vederlo nascere in quanto morta prematuramente. Questo è il significato di Mater.”

Leggiamo poi che tiene a valorizzare l'importanza di aver lavorato con grandi chef. Quale dunque di conseguenza la sua proposta di pizza?

“Inizialmente il mio locale nasce come pizzeria classica (se così vogliamo dire) e solo successivamente, amando io la cucina e la sperimentazione in modo particolare, il Mater ha iniziato un percorso virtuoso di trasformazione che ha portato a quello che siamo oggi. Pizzeria a degustazione dove è possibile mangiare prodotti particolari. Diciamo che le mie pizze ad oggi sono dei veri e propri piatti cucinati su una base al 100% lievito madre e con blend di farine ricercate, che fungono da prezioso piatto per le mie creazioni. Vorrei che i miei clienti venissero al Mater proprio per vivere un'esperienza, ma la strada è ancora ardua e per ora sono felice di tutti i miei clienti che apprezzano

il duro lavoro che faccio ogni giorno. L'idea di pizzeria classica in Italia è ancora molto - giustamente - diffusa.”

Quali sono le caratteristiche irrinunciabili che la identificano?

“Già ho citato più volte la caratteristica fondamentale del mio impasto, quella che mi differenzia da molti altri pizzaioli: l'utilizzo del lievito madre come unico strumento di lievitazione. Naturalmente anche il blend di farine che utilizzo di mia realizzazione è qualcosa che ho ottenuto con tanta sperimentazione. Per quanto riguarda le materie prime credo che sia qualcosa che ho iniziato a studiare e ricercare prima dell'apertura stessa del Mater. La continua ricerca credo che abbia prodotto i suoi frutti. Ricerca e studio sono elementi fondamentali del progetto Mater. Soprattutto se si parla di cibi smart che fanno bene alla salute ed al cuore!”



Come vivono i clienti questo suo approccio ad un mondo spesso conservativo come quello della pizza?

“È dura, tanto dura! Ma io ed il mio team facciamo di questa problematica il nostro motivo di ispirazione.

Il nostro obiettivo è quello di far vivere al cliente un'esperienza particolare, con la speranza che qualche cliente in più capisca il significato di quello che provo a fare da 5 anni.”

Ed ecco un esempio delle pizze che si degustano al Mater:



Ricetta

Pizza l'Autunno

**RICETTA
DELL'IMPASTO
DELLA PIZZA
al 70% di
idratazione:**

1 kg di farina di Tipo1 W
320/330
670 gr di acqua
100 gr di lievito madre
liquido
25 gr di sale
7 gr di olio
40gr di cacao amaro in
polvere

Impasto 100%
lievito madre al
cacao farcito
con: purea
di castagne,
crumble di guan-
ciale di Sauris
affumicato su

legno di faggio,
funghi galletti
saltati in padella
con aglio rosso
di Sulmona e
peperoncino, de-
corato con coulis
di uva.



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • WhatsApp +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**



Rosanna Marziale, la pizza al contrario!

di Antonio Puzi,
Antropologo dell'alimentazione
e giornalista

Fu Enea, progenitore della "italica stirpe", il primo italiano a mangiare pizza. A rivelarlo è l'antropologo Marino Niola, il quale, scorrendo le pagine dell'Eneide virgiliana, ha riletto un passo secondo il quale l'epico avo degli abitanti dello Stivale, in preda ai morsi della fame, abbia mangiato la propria "mensa". Nella lingua latina, questo lemma non aveva solo il significato di tavolo ma anche di piatto. Perché la pizza, prima di Enea (e in realtà anche molto dopo) era solo una schiacciata di acqua e farina su cui poggiare le pietanze, una stoviglia che mai nessuno avrebbe pensato di assaggiare.

Solo un popolo dalla fame insaziabile sarebbe riuscito a comprenderne le sue potenzialità: ecco perché nasce nella "mia" Napoli. Perché qui, più che altrove, vi era necessità di riempire lo stomaco. Gli storici Antonio e Donatella Mattozzi sostengono che "a Napoli si trovavano concentrati una serie di fattori che sicuramente hanno contribuito alla diffusione del prodotto: l'ambiente naturale, la situazione sociale, la pressione demografica, la povertà, la storia stessa della città. [...] La popolazione napoletana tra l'inizio e la fine del Cinquecento aumentò di tre-quattro volte circa, da 100.000 abitanti passò a quasi 350.000, facendo di Napoli la più popolosa città d'Europa, seconda soltanto

a Parigi. Senza questa enorme massa di gente, per la maggior parte povera, priva di un lavoro e di una dimora stabile, ma soprattutto affamata, probabilmente la pizza non avrebbe avuto lo stesso successo che ha avuto".

La pizza è dunque un prodotto popolare ma un suo posto nell'alta cucina lo conquista già nel 1889 quando giunge in terra borbonica la Regina Margherita di Savoia, prima sovrana del neonato Regno d'Italia. Fu Camillo Galli, Capo dei Servizi di Tavola della Real Casa, a far cuocere a Raffaele Esposito la pizza nella tenuta di Capodimonte per servirla poi sulla tavola della regina.

È possibile ipotizzare che la farina usata da Esposito fosse 'o sciore, ossia la farina bianca, quella che però i mulini di fine Ottocento, senza le tecnologie odierne, riuscivano a produrre. Il pomodoro era di certo il San Marzano, l'olio quello di oliva. E la mozzarella? Da sempre c'è chi dice che, in una reggia di origini borboniche, non avrebbe che potuto portare quella di bufala mentre altri propendono per il fior di latte (mozzarella con latte di vacca) perché è risaputo che dai Monti Lattari giungevano in città quotidianamente ampie quantità di questo prodotto, quasi certamente destinate per lo più alle pizzerie.





Sono questi i primi passi di una storia che porterà l'Unesco il 7 dicembre 2017 a dichiarare l'arte del pizzaiuolo napoletano patrimonio immateriale dell'Umanità.

Negli ultimi tempi, l'attenzione verso la pizza è cresciuta notevolmente al punto da far esprimere l'Unesco il 7 dicembre 2017 a favore dell'iscrizione dell'arte del pizzaiuolo napoletano nel Patrimonio immateriale dell'umanità.

Tutta questa ricerca ha talvolta modificato i connotati del prodotto originario, aderendo a ricerche stilistiche in alcuni casi interessanti, in altri un po' più difficili da comprendere. Ci piace però citare - tra gli esempi degni di nota - quello di Rosanna Marziale, chef stellata che "opera" a due passi dalla reggia di Caserta e che ha deciso di portare "la pizza in cucina", ribaltandone gli ingredienti. È nata così la pizza al contrario.

L'ingrediente fondamentale della ricetta di Rosanna è la mozzarella di bufala campana, il celebre latticino inventato nel Duecento dai monaci del Monastero di San

Lorenzo a Capua, in provincia di Caserta, che la offrivano ai pellegrini. Ci sono voluti alcuni secoli per farla conoscere, prima al resto d'Italia e poi al mondo; oggi si produce in molte nazioni ma quella originale rimane inimitabile. L'uso più comune la associa a pomodori, basilico, olio extravergine di oliva e sale in una insalata "caprese". Rosanna Marziale, nata proprio nella patria della mozzarella, ha realizzato con la sua "pizza al contrario" uno splendido esempio di cucina mediterranea contemporanea, capace di coniugare tradizione e innovazione: è un'esperienza che il libro "I segreti della Dieta Mediterranea" di recente pubblicato da "Il Mulino" definisce "uno squisito trompe-l'oeil gastronomico".

Prima di lasciarvi alla ricetta di Rosanna, però, consentitemi di ricordare uno dei miei primi incontri con il Maestro Pizzaiolo Enzo Coccia a Napoli, nel 2008. All'esterno del bar dell'Università "Suor Orsola Benincasa", ebbi l'ardire di chiedere a Enzo: "Secondo te la pizza può entrare nell'alta cucina?" e lui mi rispose secco: "No, la pizza è alta cucina". That's all!

RICETTA

INGREDIENTI

per quattro persone

sfoglia di mozzarella di bufala campana	680 g
pomodori pelati San Marzano	160 g
foglie di basilico	12
pane tostato a quadretti	160 g
Olio extravergine di oliva	q.b.
Sale	q.b.

PROCEDIMENTO

1. Con l'aiuto di un coppapasta, tagliate a disco la sfoglia di mozzarella di bufala (si può utilizzare anche una fetta tonda).
2. Preparate il finto cornicione (il tipico bordo esterno della pizza tonda) utilizzando la mozzarella eccedente il taglio col coppapasta. Ammorbidite gli scarti di mozzarella passandoli nel forno a microonde a 600 W per un minuto, quindi iniziate a lavorarli con le dita.
3. Formate un cordoncino di lunghezza pari al perimetro del disco di mozzarella. Farcite il cordoncino con i quadretti di pane tostato e richiudetene rapidamente i lembi per farli unire finché la mozzarella è ancora calda.
4. Sistemate il cornicione lungo il bordo del disco di mozzarella e fatelo aderire alla finta pizza scaldando l'insieme con un cannello. Fiammeggiate la superficie in modo da creare delle macchie di colore che simulino l'effetto della normale cottura della pizza nel forno.
5. Fate cuocere per qualche istante i pomodori San Marzano con olio e uno spicchio di aglio in camicia: appena si raggiunge il bollore, spegnete. Schiacciate i pomodori e aggiungete un pizzico di sale.
6. Disponete al centro di ogni finta pizza i pomodori San Marzano, il pane tostato avanzato e sbriciolato con le foglie di basilico.
7. Per finire, condite la composizione con un filo di olio extravergine di oliva.

Le donne, protagoniste nella ristorazione

a cura della redazione

ABBIAMO CHIESTO AD ALCUNE PROTAGONISTE DEL NOSTRO SETTORE, SIANO ESSE MANAGER O IMPRENDITRICI, COS'ABBIANO SIGNIFICATO FINO AD OGGI LAVORARE IN UN MONDO ANCORA A PREDOMINANZA PROFESSIONALE MASCHILE. VI LASCIAMO ALLA LETTURA RIPORTANDovi INIZIALMENTE LE DOMANDE CHE AD OGNUNA ABBIAMO POSTO ED IN SEGUITO LE LORO RIFLESSIONI.

1 *Molte cose stanno cambiando e il ruolo delle donne nel mondo delle professioni si va facendo progressivamente – anche se sempre troppo poco – più numeroso e incisivo, apportando nuova qualità. Vuole gentilmente raccontare ai nostri lettori la sua storia professionale?*

2 *Che percorso ha intrapreso per arrivare ai massimi livelli? Secondo la sua esperienza, le difficoltà professionali oggi sono le medesime sia per gli uomini che per le donne o le donne continuano ad incontrare più ostacoli?*

3 *Il mondo, anche quello ristorativo, dopo questa lunga e dolorosa pandemia, non sarà più come prima. Per il prossimo futuro che cambiamenti si augura – a livello di cultura e formazione professionale, di comportamenti, di linguaggio – per i protagonisti della ristorazione italiana in genere, e non solo quella alta, affinché si possa davvero valorizzare nel mondo il settore della ristorazione in genere e della pizza italiana?*



CINZIA PIRANI,
SMOKI ABBATTITORI DI FULIGGINE

1 “Il mio ingresso nel mondo della ristorazione e della pizza risale a 11 anni fa. Provenivo da un settore completamente diverso, anche quello prettamente maschile. Ero area manager di diversi paesi esteri in un'azienda che si occupava di macchinari ed utensili per la lavorazione del legno. La crisi del 2008 ha segnato la chiusura dell'attività presso la quale lavoravo, così, trovandomi alla ricerca di un lavoro ed essendo la Smoki un'azienda che stava

crescendo, ho immaginato che gli abbattitori di fuliggine e tutti gli altri articoli di nostra produzione potessero essere interessanti anche per i mercati esteri. I miei fratelli, proprietari dell'attività, decisero allora di darmi una chance ed eccomi qua. La sfida si è rivelata vincente ed oggi esportiamo i nostri prodotti in numerosi paesi del mondo.”

2 “No, non è facile per una donna misurarsi con un mondo che continua a parlare una lingua prettamente maschile. Professione e femminilità nel mondo lavorativo continuano a confliggere. Per quel che mi riguarda, la caparbia e la fiducia nelle mie possibilità mi hanno sempre aiutata molto, anche se non nascondo che gli scontri con l'universo maschile sono stati numerosi. Inutile comunque negare che per una donna ottenere risultati è sempre molto più faticoso.”



ELENA MARGARIT,

LILLY CODROIPO

1 "L'azienda Lilly Codroipo, leader nella costruzione di attrezzature per pizzeria e non solo, nasce oltre 35 anni fa dall'entusiasmo di Renato Margarit, friulano di origine, genio e comunicatore inimitabile che ha saputo con il suo entusiasmo e la sua tenacia creare e far crescere questa realtà. Io e mia sorella Erica dagli anni 90 abbiamo scelto di affiancarlo in questo cammino, abbiamo insieme imparato ed appreso da lui le conoscenze che da tecnico, manager e soprattutto padre ci proponeva nella vita quotidiana. Eravamo le ali che stabilizzavo un motore che viaggiava a 1000. Abbiamo quindi iniziato dalle basi e pian piano siamo cresciute nella nostra storia professionale, tuttavia ancora oggi c'è ancora molto da imparare e da fare !! Sicuramente 20 anni fa noi "donne" non eravamo considerate come protagoniste per il mondo

esterno, ma nostro padre ci ha sempre coinvolto nelle proposte e per noi questo era gratificante (anche se poi l'ultima decisione spettava a lui).

Nel 2014 nostro padre ci ha lasciato questa eredità ed insieme a nostro fratello Matteo siamo alla guida dell'azienda, adesso a noi la volontà di volare in alto. Ora non ci sentiamo protagoniste ma parte di una squadra e con la miglior competenza di ognuno facciamo del nostro meglio per migliorare sempre.

La società in cui viviamo da diversi anni è cambiata e ci piace pensare che non esistano più distinzioni, ma che venga valorizzata la persona sia essa uomo o donna."

2 "Effettivamente nel settore industriale e commerciale un tempo era difficile imbattersi nella figura femminile, oggi non è più così. Essere donna

era sicuramente un ostacolo, ma io ammiravo queste figure e la loro tenacia nel proporsi ad un mondo prettamente maschile. Oggi invece ci possiamo far affiancare da commerciali, professionisti e tecnici donna. La società ora da la possibilità di formazione professionale indistintamente dal sesso. Forse noi per prime essendo madri possiamo dire che una limitazione in più rispetto agli uomini per noi donne è la presenza che vogliamo dare ai nostri figli e in famiglia, questo a discapito dell'impegno a tempo pieno sul lavoro.

Tuttavia con la volontà tutti gli obiettivi di una donna possono essere raggiunti, non dimentichiamo che dietro un grande uomo c'è sempre un grande donna ... e quindi anche viceversa."

3 "Abbiamo riscoperto in questo ultimo anno diversi e nuovi aspetti del nostro quotidiano, del rapporto con il lavoro e con le altre persone. Vedremo forse tra un po' le vere conseguenze di questa pandemia. La società di conseguenza dovrà adattarsi a nuove soluzioni, nuove prospettive si sono presentate e si presenteranno in tutte le categorie. Dovremo coglierle e farle nostre.

Mi auguro che le professioni, vero punto fermo nel nostro Made in Italy, vengano sempre più valorizzate dalle autorità competenti con un giusto supporto economico, corsi di approfondimento, agevolazione per rinnovo attrezzature. Confido nei pizzaioli e nei ristoratori affinché, nonostante alcuni momenti "down", si sentano sempre gratificati e continuino con slancio, facendo sempre con professionalità e passione il loro lavoro. Noi produttori di attrezzature continueremo a sfornare con professionalità ciò che a loro sarà necessario."

3 "Questa pandemia ci ha fatto comprendere quanto l'esistenza umana sia fragile e quanto, appunto per questo, dobbiamo tutti quanti vivere pensando alla nostra salvezza personale come elemento essenziale per la salvezza di tutti e del pianeta. Penso che rispetto, solidarietà vera e comunione di intenti siano fondamentali per il futuro. Solo nell'unione potremo crescere e prosperare. Qualità, innovazione, assistenza e rispetto per l'ambiente d'ora in poi saranno caratteristiche imprescindibili per ogni azienda che guarda al futuro."

Qualità
Innovazione
Assistenza
Rispetto per
l'ambiente



MARINA CANDELLARI,

MARKETING MANAGER GRECI

1 “Fin da quando ero bambina, avendo un fratello molto più grande di me, capii subito che la mia vita sarebbe stata ben più difficile della sua, semplicemente perché c'erano cose “da donna” che ci spettavano per obbligo e non per scelta.

E' vero, oggi molte cose sono cambiate e stanno cambiando tuttora ma non sempre in meglio, purtroppo. Tante attività, anche nella quotidianità, sono oggi svolte da entrambi i sessi e alcune posizioni in passato prettamente maschili sono oggi egregiamente occupate da donne. Tuttavia quello che percepisco è che si sta sempre più assottigliando il rispetto delle diversità, di qualsiasi genere esse siano.

Nello specifico è innegabile che donna e uomo siano due mondi diversi fra loro, nella genetica, nella fisica, nella psicologia. Io penso che non serva limare le differenze, come spesso si tenta di fare nella società attuale, ma semmai riconoscerle, rispettarle e valorizzarle. E' nelle differenza che ci si ritrova complementari e un mondo sempre più complesso e veloce ha bisogno della complementarietà, in ogni settore, compreso quello della ristorazione. Per quanto riguarda la mia storia, la mia famiglia di origini agricole mi ha insegnato ad avere i piedi sempre saldi per terra, mantenere umiltà e capacità di ascolto in ogni circostanza. Sono cresciuta a contatto con la natura e da lì è nato e “coltivato” il mio interesse per il cibo. Determinazione, costanza, curiosità e tanta, tanta passione sono tutto ciò che mi ha permesso di crescere professionalmente a 360°, al fianco dei miei maestri di un tempo, a parti-

re dal “capo fabbrica” al responsabile della ricerca e sviluppo, al direttore generale, occupandomi negli anni di tante delle attività aziendali (dal fare la cameriera nelle fiere, alla gestione del centralino nella stagione estiva, alla gestione del recupero crediti, dei fornitori, la contabilità industriale), fino ad entrare nell'ufficio vendite come assistente della direzione ed arrivare in seguito alla dirigenza del marketing. Nel mio percorso professionale devo dire che non mi sono mai sentita donna ma semplicemente una persona all'interno di un gruppo o di un progetto. Sono stata fortunata a trovarmi in un'azienda che era quasi una famiglia e ad avere incontrato colleghi e capi che hanno avuto lo stesso atteggiamento nei miei confronti, riconoscendo il valore del mio lavoro, guardando oltre il genere. L'azienda a modello familiare ha subito nel tempo degli avviamenti nella direzione fino ad arrivare nel 2014 al cambio di proprietà: un gruppo italiano forte, importate e strutturato. Ogni cambiamento è stato per me una nuova sfida, un'occasione per rimettermi in gioco. Ho cercato di vivere il cambiamento come l'opportunità per imparare ancora, per confrontarmi con metodi e colleghi diversi. Tutto questo mi ha dato nuova energia e il fatto di essere ancora alla guida del marketing dopo tanti anni e nonostante i cambi al vertice mi riempie di soddisfazione.”

2 “Certo il tempo dedicato al lavoro è stato ed è ancora tanto ed i sacrifici pesanti, tutto per non perdere la propria identità, per non oscurare l'altra

faccia della vita: il lato personale e la famiglia.

Gli impegni della famiglia, della casa, con i genitori: come tante donne mi sono spesso trovata a muovermi come un equilibrista, a dovere organizzare ogni momento della giornata, per superare le vicissitudini che la vita ci mette davanti, cancellando spesso anche le esigenze personali. Questa innata capacità rende le donne più forti e più adatte all'attuale mondo “multitasking”, mentre gli uomini appaiono oggi più disorientati. Il nostro compito di donne diventa così ancora più importante nel sostenere e dare fiducia nel futuro.”

3 “A proposito del futuro credo che lo stato di emergenza senza precedenti, che stiamo vivendo ormai da un anno, creerà cambiamenti irreversibili e dovremo riscrivere le regole della ristorazione e dell'accoglienza in condizioni totalmente mutate: per uscire dalle difficoltà la capacità distintiva e la meritocrazia saranno basilari: sapere, saper fare e saper comunicare sono indispensabili. Il mondo sarà indubbiamente più digitalizzato e parallelamente crescerà anche la necessità di aumentare la relazione e il contatto diretto, di creare esperienze concrete e poter vivere le emozioni anche a distanza. In tal senso la formazione teorica e pratica saranno determinanti per i giovani purché seguiti da adeguata esperienza sul campo, da valorizzare e non solo da sfruttare.

Il settore della pizzeria si è dimostrato nel tempo molto dinamico, capace di innovare e aggiungere valore alla propria offerta. Non



SABRINA DALLAGIOVANNA,

SALES & MKT MANAGER
DELL'AZIENDA MOLINO
DALLAGIOVANNA

a caso i piazzaioli sono stati tra i primi ad intraprendere la strada dell'home delivery, molto prima dell'emergenza attuale. Ora si tratta di puntare ancora di più sulla qualità italiana, di farci conoscere meglio nel mondo, anche alle nuove generazioni, per le nostre tradizioni gastronomiche e per i buoni sapori del nostro territorio, valorizzando la ricchezza della nostra cucina data appunto dalle differenze.

Nella ristorazione occorrerà infondere fiducia nei propri ospiti, con comportamenti e strumenti a tutela della salute, dimostrando senso di responsabilità sociale, proponendosi con un genuino sentimento di accoglienza, raccontando con trasparenza i "segreti della propria cucina" e la storia delle materie prime. Insomma dobbiamo recuperare quell'umiltà e semplicità che ci hanno resi noti nel mondo, per fare rilassare e divertire gli ospiti. In questo le donne sono molto brave e sono certa che daranno un contributo importante al nuovo sviluppo della ristorazione trattando il business proprio come se fosse la propria casa."

1 "Il Molino non è solo un'azienda ma è la mia casa, la mia storia e anche il mio futuro. Sin da bambina infatti, io, le mie sorelle Renza e Stefania assieme a mio cugino Paolo, non abbiamo mai passato un giorno senza avere tra le mani un chicco di grano o un granello di farina. In estate, durante il periodo della raccolta del grano, prendevamo la rincorsa e ci divertivamo a fare le gare di tuffi nelle montagne di grano appena scaricato e aiutavamo i nostri papà ad insaccare la farina. Eravamo una piccola catena di montaggio ieri e sempre fianco a fianco anche oggi, in un'azienda, la nostra, che negli anni è cresciuta e continuerà a crescere con noi."

2 "Le difficoltà nel mondo del lavoro ci sono sia per gli uomini che per le donne. Mi piace pensare che non debbano esistere delle distinzioni di sesso, genere, persone di serie A e persone di serie B. Al Molino siamo pari, 25 donne e 25 uomini, di ogni età, nazionalità diverse ma tutte unite dagli stessi obiettivi e tutti riconosciute e apprezzate per la qualità del lavoro svolto."

3 "In realtà auspico che il futuro sia molto meglio di prima! Sono sicura che i ristoratori, gli artigiani si solleveranno e risolleveranno le loro attività. Abbiamo tutti bisogno di ritornare a vivere e di normalità, di quei piccoli gesti e attività che prima ci sembravano scontati, ma adesso ci mancano molto."

Fiducia

Tutela della salute

Responsabilità sociale

Accoglienza

Trasparenza



L'IMPORTANZA DEL SERVIZIO IN SALA



di Valentina Bellacima

*Direttrice della Scuola Alberghiera
"Giovanni XXIII" di Caorle*

La prof.ssa Valentina Bellacima è la direttrice della Scuola Professionale Alberghiera "Giovanni XXIII" di Caorle (Venezia), che è una delle Scuole Professionali della Fondazione Lepido Rocco di Motta di Livenza. Lepido Rocco (1858-1953), cittadino di Motta di Livenza (Treviso), è stato maestro elementare, poi direttore didattico e ispettore scolastico, autore di un importante studio sulla storia della sua città e fondatore, nel 1905, di una scuola di avviamento al lavoro che, nel secondo dopoguerra, è stata il volano dello sviluppo artigianale e industriale del territorio, sviluppandosi ulteriormente, con nuove qualifiche e specializzazioni anche d'avanguardia e con progetti europei di livello internazionale negli ultimi decenni del secolo scorso. Oltre alla sede di Motta di Livenza, la Lepido Rocco è titolare delle Scuole Turistico-Alberghiere di Caorle e Pramaggiore in provincia di Venezia; di Lancenigo, alle porte di Treviso e di Castelfranco Veneto (Treviso), ed inoltre di due scuole professionali in "Business Administration Sales Multimedia" a Lancenigo e a Castelfranco Veneto. La Lepido Rocco è, per numero di scuole, di qualifiche e di studenti, il secondo centro di formazione professionale privato della Regione Veneto.

Tra le professioni più importanti e richieste nel settore turistico c'è quella del personale di sale e la Scuola di Caorle, trovandosi in una delle località turistiche marine più interessanti e storiche del litorale veneto, cura con particolare attenzione, oltre alle figure del personale di cucina e bar, quella del "cameriere", fondamentale al pari del cuoco, proprio perché il cameriere è a contatto diretto dei clienti e ha bisogno di una preparazione molto specifica. Abbiamo chiesto alla prof.ssa Bellacima di illustrare la figura dell'operatore di sala - e riguarda anche le pizzerie - come viene preparata nella Scuola di Caorle da lei diretta.



La pizza gourmet, negli ultimi anni è diventata una proposta sempre più presente nelle pizzerie e anche nei ristoranti: credo per questo sia importante fare una riflessione sul legame che questo prodotto debba avere con la ristorazione ma soprattutto con il servizio di sala.

Oltre a tenere sempre alto il livello dell'accoglienza, della gentilezza e della perfezione del servizio, il cameriere deve essere sempre preparato sulle peculiarità della pietanza che sta servendo. L'operatore di sala è la **figura di riferimento per il cliente** e il suo principale interlocutore, pertanto quello che lui avrà come grande valore aggiunto lo renderà un vero professionista del settore.

Il **cameriere** lavora in tantissimi locali differenti: ristoranti, pizzerie, bar, pub, *fast food*, birrerie, osterie, tavole calde, ma la cosa fondamentale è quella di conoscere i piatti preparati dai cuochi/pizzaioli, gli ingredienti utilizzati e le bevande che può abbinare. Parlando di pizza il cameriere deve informarsi sui **gusti** e sulle **preferenze dei clienti** per poter consigliare quella più indicata.

IN UN ATTIMO, SCOPRI NUOVE ARMONIE.


ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

MEARES ALBINEA CANALI: in un attimo
scopri che fra la pizza e MEARES è subito
amore.

www.albineacanali.com



La proposta deve permetterci di assaporare il gusto dell'impasto ma anche della farcitura che sta diventando sempre più importante ed elaborata.

Il gusto ricercato della mise en place, il personale preparato e talentuoso, renderà l'esperienza molto interessante e parametrata al livello di una pizzeria di pregio e di nicchia.

Un suggerimento interessante che il cameriere può proporre è l'abbinamento con il vino.



Per servire al meglio la pizza mi sento di segnalare una modalità molto simile alla degustazione, dove la pizza non viene servita intera ma a spicchi con varietà di farciture che possono essere scelte dal cliente su proposta del locale.

Come variabile all'abbinamento delle bevande, molto valida può essere la proposta del vino: ad ogni pizza può corrispondere una tipologia di vino diversa! Alle pizze con condimenti delicati vanno abbinati vini più giovani dai profumi semplici, a quelle con farciture di maggiore incisività possono essere abbinati vini più evoluti, strutturati e dai profumi complessi. L'abbinamento per concordanza regionale è sempre apprezzato. In linea generale i vini bianchi, rosati e gli spumanti, che sono vini più freschi, sono più adatti all'abbinamento con la pizza, in certi casi tuttavia, anche alcune tipologie di vini rossi poco tannici possono essere proposti in alternativa ai bianchi.

Come Scuola Alberghiera di Caorle, nel proporre il progetto "Meno alcol più gusto" abbiamo elaborato un infuso di thè al bergamotto con spezie e aromi denominato "Botanicals Iced Tea" dal colore ambrato, sapore intenso, persistente e dissetante. La bevanda è stata gradita da un vasto pubblico di persone che hanno partecipato ad un evento enogastronomico legato alla pizza.

Per concludere credo che ogni esperienza enogastronomica debba esaltare tutti i nostri sensi attraverso la professionalità di chi opera in questo meraviglioso mondo, attraverso la grandiosità dello stile, delle scenografie dell'apparecchiature e non ultimo dell'impiattamento.





TINA E SOFIA,
LE FARINE PER PIZZA
MOLINO NALDONI
100% GRANI ITALIANI,
entrano a far parte di ITALICA,
la linea di farine ottenute dalla
macinazione esclusiva di grano
italiano.

Alla sapiente molitura, che le
aveva già rese note per l'alta
lavorabilità e la digeribilità, si
aggiunge la certificazione di
una provenienza che le rende
organoletticamente superiori e
più garantite dal punto di vista
salutistico.



ITALICHE FINO ALL'ULTIMO CHICCO.



Matteo De Pieri

e l'importanza di un servizio attento e discreto

di Caterina Orlandi

“Le persone dimenticheranno cos’hai detto, dimenticheranno cos’hai fatto, ma non dimenticheranno mai come le hai fatte sentire.”

È questa la convinzione che muove Matteo De Pieri, che si racconta brevemente: “Con i miei 38 anni sono la seconda generazione della pizzeria “Da Valerio” a Eraclea, fondata da mio padre nel 1980. Entrato a tempo pieno in azienda nel 2007 dopo varie esperienze in altre realtà ho - anche in qualità di sommelier Fisar e della mia formazione da bartender - voluto introdurre novità nella nostra offerta gastronomica.

La sola pizza, in un periodo come questo, non basta più per conquistare un cliente. Oggi, in una società di persone sempre più informate grazie alla tecnologia a portata di mano, dobbiamo offrire esperienze allargate a più aspetti: dall'aperitivo, all'abbinamento studiato ad hoc per ogni pizza, al dessert abbinato ad un distillato.”

Matteo sottolinea un concetto che questa rivista con la sua linea editoriale sostiene da moltissimi anni.

“Queste innovazioni nell'offerta devono essere proposte dal cameriere, figura che si distingue fortemente dal portapiatti proprio per questo aspetto. Il cameriere

fa in modo che la tua esperienza seduto al tavolo sia la migliore possibile, e per fare questo deve essere preparato e soprattutto saper intuire gusti e desideri dell'ospite.

La professionalità e la conoscenza merceologica non sono più un valore aggiunto ma una condizione base per il servizio in sala, alle quali vanno aggiunti occhio, precisione e concentrazione.

Oggi le pizzerie non sono più quelle di

una volta, ora assomigliano sempre più a ristoranti dove la portata principale è pensata come un piatto unico, lasciando meno tempo per rendere la serata speciale.

Per questo il cameriere deve crearvi un percorso attorno, partendo suggerendo magari un “Americano” o una bollicina classica, che può essere anche l'accompagnamento ideale ad alcune pizze, per finire con un distillato nobile o un coc-

IN FOTO
la pizza Halloween





REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.



SEI PRONTO PER LA RIVOLUZIONE DEL DELIVERY ?

REDBOX è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità di pizza e altri cibi caldi, assicurando il mantenimento del calore e della croccantezza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

Redbox è pensato per essere utilizzato su tutti i tipi di scooter cargo, sia elettrici che a benzina, e nelle auto, allocato nel bagagliaio, con apposito kit di adattamento.



CONSEGNI CIBO
DI QUALITÀ



AUMENTI LA QUALITÀ
DEL TUO SERVIZIO



OTTIMIZZI
LA CONSEGNA



MIGLIORI IL TUO
BUSINESS



TI DIFFERENZI
DALLA CONCORRENZA

Gi.Metal Delivery Solutions offre diverse soluzioni di acquisto, noleggio o finanziamento per garantire il miglior servizio di delivery. Per avere maggiori informazioni e per richiedere un preventivo personalizzato visita il nostro sito

WWW.GIMETALDELIVERYSOLUTIONS.IT





a sinistra

Ricetta della pizza Nazionale

IMPASTO

1 kg farina W390
580 ml di acqua,
30 gr sale,
1 gr lievito fresco,
30 gr olio evo.
Riposo 30 minuti e formazione delle palline da 220 gr.
Maturazione in frigo per 48 ore.
Stesura disco circa 35/36 cm.

FARCITURA

Salsa pomodoro 110gr.
Mozzarella fiordilatte 135 gr
Rucola 50 gr.
Pomodorini ciliegino 60 gr.
Prosciutto crudo di Sauris 6 fette sottili
Burratina pugliese 110gr.
Olio extravergine d'oliva aromatizzato al basilico

HALLOWEEN

(a pag. 60)

Per la Halloween stesso impasto, stesso procedimento
Crema di zucca 90 gr.
Mozzarella fiordilatte 135gr.
Guanciale di Cormons 8/9 fettine
Asiago ca. 20 gr
Pistacchio in granella 20 gr.
Pepe q.b.

ktail fresco per concludere in leggerezza la serata.

Tuttavia il cameriere è una delle figure più difficili da selezionare e formare, proprio perché deve capire a pieno che rappresenta in tutto e per tutto l'azienda per cui lavora, e che il tuo locale verrà ricordato almeno per il 50% per il servizio. Il suo servizio."

Le parole di Matteo sono lo specchio della filosofia gestionale e dell'approccio al cliente di questa pizzeria del litorale veneziano, un approccio che sente dentro, connaturato alla sua formazione. Si innestano a maggior ragione nell'attualità determinata dalla pandemia e dalle limitazioni al mondo dell'ospitalità.

"In un periodo come questo, in piena pandemia, le poche occasioni che i nostri ospiti hanno a disposizione per uscire a pranzo, e ancor più raramente a cena, (quando sarà consentito), vanno sfruttate a pieno, offrendo loro la miglior atmosfera possibile, con un servizio attento, presente e appassionato, sempre discreto e mai invadente.

Dal punto di vista dell'offerta la passione per vini e distillati mi porta a giocare ad abbinare i primi con le nostre pizze. Nell'esempio che vi riporto trovate la pizza Nazionale - una delle nostre più rappresentative - abbinata ad ad Erpacrife, metodo classico di Nebbiolo prodotto da quattro nostri amici enologi, rosato affi-

nato almeno tre anni in bottiglia, con una buona freschezza che lascia una sensazione di "pulizia" dopo aver assaggiato la cremosità della burrata. La sua struttura sostiene l'abbinamento con 'affumicatura del prosciutto crudo di Sauris. Un connubio perfetto per riscoprire il piacere di un rosè, vino purtroppo snobbato per anni, in questo caso non dosato per mantenere il carattere elegantissimo del nebbiolo. Non dimentichiamo mai di proporre alla fine un distillato con i dolci preparati in casa dai nostri ragazzi in cucina: ad esempio il nostro tortino al cioccolato fondente e arancia abbinato ad un whisky leggermente torbato dell'isola di Skye che ne esalta la speziatura."



**MOLINO DALLAGIOVANNA
G.R.V SRL**

Località Pilastro 2
Gragnano Trebbiense (PC)
Ecommerce:
www.shopdallagiovanna.it



N.B.:

I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio. Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

www.dallagiovanna.it

La Pinsa di Molino Dallagiovanna diventa easy

Quando tecnica e sapori si uniscono, è così che nasce una buona pizza gourmand. Nel caso di Molino Dallagiovanna è una Pinsa, realizzata con il Nuovo Mix della linea Oltregrano laPinsa Easy. Una base croccante fuori e dal cuore morbido che incontra ingredienti pensati e studiati per esaltarne il gusto e il profumo. Per questa Pinsa infatti, lo chef Walter Zanoni unisce la terra al mare servendola con crema di funghi, salmone affumicato e germogli.

LAPINSA EASY, impasto diretto classico in massa

INGREDIENTI



g 1000	Mix Oltregrano, LaPinsaEasy
g 750/800	acqua, 75/80%
g 20	sale, 2%
g 20	olio evo, 2%
g 2/5*	lievito fresco di birra, 0.2/0.5%
(dipende dalle ore di maturazione, 72/24)	

PROCEDIMENTO (T° IMPASTO FINALE, 22/24°C)

Mettere nell'impastatrice la farina, il lievito fresco e 550 gr di acqua. Impastare quindi per 5 minuti in 1° velocità. Azionare la 2° velocità (8-10 minuti) e dopo qualche istante cominciare ad aggiungere gli altri ingredienti aspettando il loro assorbimento: una parte dell'acqua rimanente, il sale a pioggia, ancora una parte dell'acqua, l'olio evo e l'ultima parte di acqua restante. Riporre la massa in un mastello leggermente oliato a T° ambiente (24°C) per 30 minuti (se la massa è piccola) oppure direttamente in frigo a +4°C (se la massa è grande) lasciando lievitare per 24-72 ore (dipende dalle quantità di lievito ed acqua). Togliere dal frigo 20/30 minuti prima dello staglio. Filonare (250 gr) e mettere i filoncini nelle vaschette. Mettere i filoncini direttamente in frigo a +4°C per altre 24/48 ore, oppure lasciarle a T° ambiente (24°C) per 3/5 ore prima della precottura. Precuocere per massimo 2 minuti a 310-340°C; riutilizzarle subito dopo per il servizio, oppure: mantenere in frigo a +4°C per 2/3 gg dopo aver avvolto le basi con la pellicola, oppure ancora abatterle (a -40°C) mantenendole (avvolte nella pellicola) a -18°C fino a 20 gg (volendo anche 3 mesi). Le basi si possono utilizzare sia da congelate sia dopo averle fatte stemperare per almeno 20 minuti a T° ambiente.

*se si utilizzasse il lievito di birra secco, dividere per 2 le dosi consigliate mantenendo le stesse tempistiche di lievitazione.

Francesca Castignani

Pasticceria Belle Hélène, Tarquinia

di David Mandolin

Francesca Castignani è una Pastry Chef classe 1982. Conduce con il marito la

Pasticceria Belle Hélène a Tarquinia, ove coniuga le sue esperienze di alto livello condotte a fianco di alcuni tra i migliori Chef e Pasticceri del mondo con una passione ed un volontà ferrea di valorizzare il territorio in cui è nata e nel quale ha scelto con il marito di lavorare e di fare impresa. Il nome della pastic-

ceria è un omaggio al celebre dolce francese pera e cioccolato, ma anche alla famiglia, in ricordo di una zia di Francesca di nome, appunto, Elena.

“Ho iniziato questo lavoro nel 2003, con una scuola di cucina. Ho fatto studi completamente diversi prima di allora, perché mi sono diplomata al liceo classico, avevo iniziato l'università ma sempre con il pallino della cucina e della gastronomia.”

Francesca, dunque figlia d'arte?

“No, assolutamente. I miei genitori erano contrari, perché da una parte ero molto brava a scuola e dall'altra ricordavano l'esperienza di mia nonna che aveva lavorato in un ristorante; avevano ben presente le fatiche e i sacrifici connessi a questo tipo di attività. Io invece tenevo fede al mio proposito e dopo il liceo avrei voluto interrompere subito gli studi per intraprendere la mia strada. Ho provato a fare un anno di università - anche con profitto - persuasa da genitori e professori, poi però non ce l'ho più fatta. Io volevo lavorare nella ristorazione; mi sono trasferita a Roma e mi sono iscritta alla scuola “A Tavola con lo chef”. Nel 2003 la situazione era ben diversa da oggi e non c'erano che due o tre scuole; mi sembrava la più adat-



ta a me e decisi di iscrivermi. Mentre studiavo però sentivo l'esigenza di cominciare a lavorare, proprio perché dovevo dimostrare ai miei genitori che la scelta era quella giusta: mi sono cercata uno stage in un ristorante - che ora non c'è più - e da lì sono cominciate diverse esperienze, una dopo l'altra. Da Roma sono andata in Trentino Alto Adige (ad Ortisei in un grande albergo ed in una pasticceria) per poi ritornare nella Capitale fino ad arrivare, dopo tanti tentativi andati a vuoto, nella cucina di Heinz Beck. All'epoca non avevo ancora preso una strada definita; avevo una grande passione per la pasticceria ma fino ad allora avevo lavorato in parallelo anche in cucina. Andare alla Pergola era il mio sogno professionale e la mia caparbia - ci ho messo un anno ad entrarci - ha avuto la meglio e sono riuscita a farmi

accettare...all'epoca era lui direttamente a fare i colloqui per gli stagisti ed ero davvero emozionata! Ricordo che in fase di colloquio io gli espressi le perplessità dei miei genitori sul fatto che la mia scelta fosse faticosa e difficile, al che lo Chef mi disse: "Hanno perfettamente ragione! Tu pensi di farcela?" E io gli risposi convintamente e con un po' di incoscienza di sì, e mi prese con sé. Ringraziando davvero tutti i grandi Maestri che ho avuto, devo dire che Beck in particolare è quello che mi ha inserito in pasticceria. Avevo cominciato lo stage agli antipasti quando ad un certo punto mi scambiai con un'altra collega che non si trovava a suo agio nella line pasticceria del ristorante. Da lì non ho mai più lasciato il settore ed ho trovato definitivamente la mia strada. Lì ho inoltre conosciuto il mio futuro marito che lavorava in sala ed abbiamo iniziato il no-

stro percorso assieme, che non è mai terminato. Siamo andati un anno a Londra e da Londra a Parigi."

Sappiamo del tuo forte legame con la Francia.

Assolutamente. Ci siamo rimasti 4 anni, durante i quali ho lavorato per Pierre Hermé, tranne una breve parentesi a Prato dal Maestro Mannori. Da Hermé ho cominciato da stagista, poi commis, poi chef de poste: forse l'esperienza più completa della mia vita, la pasticceria da boutique a 360°. Anche se si dice che per un pasticcere è meglio cominciare dal laboratorio e poi andare al ristorante per acquisire tutte le basi tecniche, io ho fatto il processo inverso e sono felicissima di com'è andata. Anche potendo non cambierei nulla. Da Parigi siamo tornati a casa con le idee molto chiare: sapevamo già di voler aprire la nostra attività e siamo tornati per questo. Erano anni che eravamo girovaghi ed anche se non ci si sente mai davvero pronti per fare il passo, cogliemmo anche la situazione favorevole: i locali dove sorgono attività e laboratorio erano di famiglia e si stavano liberando...eravamo

giovani ma alla fine ci siamo decisi, mossi dalla nostra grande volontà."

Ci descrivi il vostro locale e qual è l'idea di fondo? Cosa volete proporre ai vostri clienti?

"L'idea che c'è alla base della Belle Helene è quella di offrire un prodotto buono e far sentire le persone a casa. Ricordo che una volta ero in ufficio con Hermé con il quale avevo un appuntamento, era al telefono e probabilmente gli chiesero una domanda simile e lui rispose "Non lo so, non chiedetemelo, io voglio solo fare qualcosa di buono!". Quando mi viene fatta questa domanda mi piacerebbe riuscire a fare dei voli pindarici - filosofici, ma in realtà la cosa davvero importante per me è veramente la felicità delle persone, dare dei momenti di piacere e di leggerezza perché alla fine - ce ne siamo resi conto con la pandemia a maggior ragione - il nostro è un lavoro importante perché non si vive solo dello stretto necessario, ma non è essenziale come lo può essere quello di un medico. Vedere le persone sorridenti, emozionarle e soprattutto offri-



re sapori da loro riconoscibili senza che sia io a doverli spiegare: questo è il mio obiettivo. Ovviamente i sapori devono essere riconoscibili ma delicati, in un gioco di consistenze che diano appagamento al palato, e che percepiscano la nostra personalità. Questo per me è, infatti, il grande lavoro della mia vita, quasi un'ossessione dove metto tutta me stessa senza cercare di farmi condizionare da tutto quello che ruota attorno al nostro mondo attraverso i social o dal fatto che le persone capiscano subito che un determinato dolce l'ho fatto io. La mia personalità e quanto cerco di esprimere nei miei dolci nasce dai ricordi d'infanzia, dagli studi, dai viaggi, dalle esperienze lavorative, dal confronto con tutte le persone che ho incontrato. Sono rigorosa nella stagionalità (a febbraio non farò mai un dolce con le fragole bensì con mele, pere, arance, ad esempio) e voglio che il prodotto sia sempre molto pulito anche se non all'estremo, per non spaventare o mettere in soggezione, pur considerando che noi siamo artigiani e quindi una dose di imperfezione c'è di base."

Quali sono le specialità alle quali sei più legata?

"Noi facciamo davvero diverse cose: dal gelato (aprile-settembre) alla biscotteria da the, dalla pasticceria da forno a quella fresca. Io e i miei collaboratori amiamo fare tutto e scambiarci - ovviamente in un contesto organizzato perché il lavoro deve scorrere velocemente - sia per l'amore che abbiamo per questo mestiere sia perché siamo una piccola attività e dobbiamo poterci scambiare i ruoli. Posso rispondere raccontando quello che gli altri vedono in me, ovvero la stima per la pasticceria fresca (monoporzioni e decorazioni) sebbene io ami moltissimo la produzione da prima colazione e i lievitati, che sono una vera e propria sfida perché in questo

caso vedi il risultato cambiare non solo per il tuo lavoro ma anche per la materia prima, il clima, la temperatura... è il genere di prodotto che ti fa soffrire ma anche gioire di più. Amo il profumo che esce dal forno! Comunque non riesco a scegliere... sono tutte mie produzioni in cui metto creatività, passione ed amore."

La provenienza delle materie prime rappresenta un tema dirimente per te?

"Mi fa molto piacere che mi venga posta questa domanda. Progressivamente negli anni, a mano a mano che conosciamo meglio il territorio e probabilmente perché i tempi sono cambiati, si è creata una sinergia sempre più stretta con i produttori locali, che cerco di prediligere sempre, ove possibile. Penso ci sia stata un'evoluzione dell'offerta e dell'agricoltura stessa. Per fare un esempio: da noi i frutti di bosco erano introvabili, anche nei supermercati. Oggi invece vengono ampiamente coltivati; qui vicino abbiamo i monti Cimini che anche in estate nei punti più alti hanno le temperature ideali la loro coltivazione. Lo stesso per le mele, gli agrumi, la frutta secca... noi qui nel Viterbese siamo i più grandi produttori di nocciole d'Italia. Forse sono considerate meno delicate della Trilobata piemontese ma in realtà hanno altri importanti caratteristiche che sta a noi saper valorizzare come ad esempio nel gelato: il nostro gelato alla nocciola tonda romana Gentile ha un sapore inconfondibile. La ricotta, il miele, l'olio extravergine d'oliva, i salumi locali di aziende davvero piccole per i nostri prodotti salati: cerchiamo realmente di privilegiare le caratteristiche e le potenzialità del nostro territorio. Non tutto è laziale o italiano: per il mio gusto personale burro e cioccolato francese sono ancora da privilegiare, anche se penso che sia solo questione di tempo anche qui."



Avete rapporti stretti con i fornitori locali?

"Assolutamente, ci incontriamo spesso. La scorsa estate ci siamo incontrati a cena, abbiamo assaggiato prodotti nuovi assieme, abbiamo anche fatto gruppo con diversi ristoratori per scambiarci consigli, opinioni, suggerimenti. Probabilmente tutta la situazione che stiamo vivendo ci ha avvicinato ancor più di quanto non lo fossimo già prima. Devo anche dire che a Tarquinia c'è una grande tradizione di imprenditoria femminile non solo nella ristorazione ma anche nell'agricoltura e davvero abbiamo un legame molto stretto; non so se sia una coincidenza dovuta al fatto che qui deriviamo dalla cultura etrusca, ove le donne venivano tenute in grande considerazione... mi piace credere che uno dei motivi sia anche questa influenza millenaria che si è tramandata nei secoli."

Ci avviciniamo alle festività pasquali. Secondo te che caratteristiche irrinunciabili deve avere un lievito pasquale?

"Per me il grande lievito, che sia natalizio o pasquale, deve essere profumato, morbido e semplice, "pulito". Personalmente non amo troppe elaborazioni, preferisco "giocare" un po' di più su un frutto candito o con le spezie, ma qui mi fermo. Parlando di Pasqua, non mancano mai la colomba né la pizza di Pasqua, che si fa soprattutto nell'alto Lazio fino a Roma, Umbria, Marche e bassa Toscana. Molti conoscono solo quella salata, che viene farcita con molto formaggio; in realtà è davvero tradizionale quella dolce a base di cannella e senza frutta candita. La ricetta base sarebbe con lievito di birra mentre noi negli anni abbiamo deciso di realizzarla con il nostro lievito madre (che ci permette di ottenere un prodotto

Ricetta

Colomba

più soffice e profumato), che ci è stato dato in dono dal maestro Rolando Morandin... una pasta madre che, quando ce la diede circa 8 anni fa aveva già una settantina d'anni di vita. È stato proprio il Maestro ad aiutarci a trasformare la ricetta della pizza di Pasqua tradizionale adattandola al lievito madre. Pizza di Pasqua che è funzionale a un'altra nostra grande tradizione locale che è la colazione di Pasqua, un grande pasto a base di questo lievitato (dolce e salato), salumi e uova sode."

Dose per una colomba da 1 kg.

Primo impasto o impasto serale
55g lievito madre maturo al terzo rinfresco;
60g zucchero;
100g acqua;
40g tuorli;
60g burro;
190g farina 00 340 W;
1 pizzico di sale.

Impastare acqua e farina, unire lievito madre, poi zucchero piano piano. Poi tuorli, poi burro e alla fine il sale. Si deve ottenere un impasto liscio e ben incordato. Porre a lievitare a 25/26 gradi per 12 ore o, comunque, finché triplicato di volume.

Secondo impasto
50g farina 340 W;
52g zucchero;
3g sale;
80g tuorli;
120g burro;
10g miele;
200g arance candite;
Scorza grattugiata di arancia e limone;
1 bacca di vaniglia.

Incordare bene il primo impasto con la farina. Unire lo zucchero piano piano, poi i tuorli, poi il sale e successivamente il miele con gli aromi, infine il burro e quando l'impasto è ben liscio ed incordato unire la frutta.

Far riposare per un'ora. Formare una pallina e riposare ancora per mezz'ora. Poi dare la forma e porre a lievitare al caldo (30 gradi circa) Glassare e cospargere con granella di zucchero e mandorle intere. Cuocere per 50 minuti circa a 160 gradi Capovolgere per circa 10 ore prima di porre nell'apposito sacchetto.



La Birra è Donna

di Alfonso Del Forno

La birra è donna. Non perché sia un sostantivo femminile, ma per il lavoro incessante che le donne, da sempre, hanno svolto per la bevanda più antica del mondo. Le donne sono state attive nella produzione della birra sin dai tempi antichi. Sebbene le società occidentali abbiano visto la produzione di birra come un campo dominato dagli uomini negli ultimi 150 anni, tradizionalmente era un'attività svolta dalle donne.

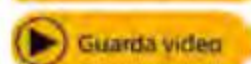
Per cominciare a ripercorrere alcuni periodi in cui le donne sono state protagoniste, basta fare un viaggio nel passato, arrivando fino al XII secolo. Proprio in quel periodo è vissuta una donna di grande ingegno e cultura, Hildegard von Bingen. Nata nel 1098 a Bermersheim vor der Höhe in Germania, vive sin da piccola nell'Abbazia di Disibodenberg, dove a diciotto anni prende i voti e alla soglia dei quaranta diventa badessa. I suoi studi la portano a essere riconosciuta quale autrice di opere mistiche e filosofiche, compositrice di musica sacra e per le "visioni", prese in esame per la santificazione avvenuta nel 2012 per mano di Papa Ratzinger.





SCOPRI QUI LE FARINE PER

L'ORIGINALE PINZA ROMANA



**INQUADRA IL
CODICE E SCOPRI
IL MONDO PINZA**

**WWW.PIZZASNELLA.IT
INFO@PIZZASNELLA.IT**

LA BIRRA

Illustrazioni
di Antonella Manenti

Verrebbe da chiedersi che legame ci sia tra le attività di Hildegard e il luppolo. La risposta è tutta nella genialità della badessa benedettina che, tra i tanti studi, aveva indagato a fondo tutto ciò che riguardava la natura che la circondava. Il frutto di quest'analisi è tutto concentrato nell'opera dal titolo "Libro delle creature". Realizzato come un'enciclopedia, i testi che compongono l'opera raccontano il mondo vegetale, minerale e animale, fotografando per la prima volta tutto ciò che esisteva in natura. Ogni singolo elemento è classificato e studiato, descrivendone le proprietà utili all'uomo, per nutrirsi e curarsi. Tra questi c'è anche una pianta spontanea infestante, presente nei boschi della valle del Reno in cui viveva Hildegard: il luppolo. Lontano dall'idea moderna di questa pianta, il luppolo

viene così descritto nel Libro delle creature: "Il luppolo è caldo e secco, contiene un po' d'umidità e non presenta grande utilità per l'uomo, poiché aumenta in lui la melanconia, provoca tristezza nella mente e appesantisce le viscere. Tuttavia, grazie alla sua amarezza, blocca la putrefazione di certe bevande alle quali lo si aggiunge, al punto che possono conservarsi molto più a lungo". Ecco dunque chiara la caratteristica che aveva trovato Hildegard nel luppolo: era un conservante naturale. Questa caratteristica ha permesso a questa pianta di essere utilizzata nella produzione della birra come conservante, proprietà che tuttora risulta essere fondamentale, indipendentemente dalle caratteristiche amaricanti e aromatizzanti. Facendo un salto temporale e geografico, arriviamo alle "Alewives" britanniche, citate per la prima volta sul finire del XIV secolo. Il ruolo delle donne nell'industria della birra medievale probabilmente è derivato dalle tradizionali responsabilità domestiche di mogli e figlie, che dovevano preparare birra per nutrire le loro famiglie. Per trarre profitto, le donne divennero "piccole dettaglianti" vendendo beni che già producevano

per il consumo privato. La produzione e la vendita di birra consentiva alle donne di lavorare e ottenere buoni profitti, potere sociale e una certa misura di indipendenza dagli uomini, che altri mestieri all'epoca non avevano. Ma facendo un balzo in avanti nel tempo, arriviamo ai giorni nostri per scoprire che anche in Italia c'è un gruppo nutrito di donne birraie che non ha nulla da invidiare ai colleghi uomini. Conosciamone alcune partendo da Rionero in Vulture, in provincia di Potenza, dove Ersilia D'A-mico conduce il Birrificio del Vulture dal 2015. Ersilia fa il lavoro grosso in birrificio, dalla formulazione delle ricette alla produzione, con il supporto del marito Donatello. Salendo nelle Marche, a Serrapetrona (MC), troviamo Cecilia Scisciani, birraia del birrificio MC77, che dal 2013 produce birra insieme a Matteo Pomposini, con il quale condivideva la passione per la produzione della birra già ai tempi dell'homebrewing. Pioniera della birra artigianale italiana al femminile è Francesca Torri, che nel 2003 apre il birrificio Mostodolce a Prato. Lei più di altre ha sofferto la grande diffidenza iniziale verso una birraia donna, ma poi a raccontare la sua bravura ci hanno pensato le sue birre. A dirigere le danze di Birra Perugia, nell'omonima città umbra, ci pensa Luana Meola, di origine cilentana, impegnata in produzione e nei festival, insieme a Luca Maestrini e Antonio Boco. Elisa Brogialdi è la birraia de La Luppolaia, azienda agricola produttrice d'orzo a Caprese Michelangelo (AR). Insieme a queste birraie, ci sono tante realtà al femminile in Italia che meritano di essere messe in evidenza, che nulla hanno da invidiare ai colleghi uomini. Che mondo sarebbe senza le birraie? Cheers!





Dedicate a voi.

Una pala per infornare caratterizzata da una superiore **cura nei dettagli**, leggera e resistente, con uno speciale trattamento alla superficie che riduce al massimo l'attrito e rende massima la scorrevolezza della pizza.

Una pala per cuocere e sfornare in **titanio**, robusta, ma al tempo stesso molto leggera, con solo 650 grammi rende il vostro lavoro più agile.

Sono solo due degli **oltre 400 articoli** che Lilly Codroipo progetta e costruisce da oltre 30 anni. Attrezzature per pizzerie, gastronomia e fast food specifiche per il vostro lavoro.



LILLY CODROIPO s.r.l.

via Lino Zanussi 7, 33033 Codroipo UD - ITALIA

tel. +39 0432 907166 - info@lillycodroipo.com

www.lillycodroipo.com



Graziella Cescon



Graziella Cescon con il fratello Domenico e la sorella Gloria dirige una delle più importanti e rinomate aziende vitivinicole delle Terre del Piave con i propri vini presenti praticamente in tutto il mondo, perfino in California. L'azienda, fondata sessant'anni fa dal padre Italo, prematuramente mancato, è via via cresciuta in qualità, spesso precedendo le richieste e il gusto della clientela. Graziella poi dedica da anni parte del suo tempo alla Fisar, di cui è stata anche apprezzata Presidente Nazionale. Donna del vino, seria e autorevole, abbiamo voluto incontrarla per conoscere innanzi tutto la persona e poi la bella azienda di cui è contitolare.

Gentile Graziella Cescon, lei è contitolare di una primaria azienda vitivinicola italiana, la "Cescon Italo, Storia e Vini", presente da tempo e con successo anche sul mercato internazionale. Lei ha pure avuto una storia importante nel mondo del vino e precisamente in FISAR, la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Può raccontare brevemente ai nostri lettori la sua storia nell'azienda di famiglia e in Fisar?

C'è una grande passione per il vino nella storia della nostra famiglia che ha iniziato la propria attività alla fine degli anni 60 con papà Italo che, grazie al suo intuito e al suo coraggio, ha fondato una cantina capace

una vignaiola che guarda al futuro. I Vini delle Terre del Piave sono oggi presenti in tutti i continenti.

fin da subito di distinguersi non solo per la qualità del vino in bottiglia, in un tempo nel quale vigeva ancora e molto la damigiana, ma anche per un'immagine unica e ancor oggi attuale con cui ha vestito le bottiglie: un'etichetta rustica in carta paglia scritta a mano e l'inconfondibile "tralcetto" di vite legato artigianalmente al collo di ogni bottiglia. Il "tralcetto" è divenuto con il tempo segno distintivo dell'azienda nonché il vero marchio.

Passano gli anni, l'azienda cresce, si sviluppa, trasmettendo ai figli un amore e una passione straordinaria e unica per il mondo del vino, tant'è vero che ancor oggi chiedo a mia mamma cosa ha messo sul latte quand'eravamo piccoli per farci innamorare così tanto del vino e del nostro lavoro.

Oggi infatti siamo noi fratelli ad essere i responsabili della Italo Cescon. Ci occupiamo dell'intera filiera produttiva, dalla cura dei vigneti alle attenzioni in cantina, rispettando le tradizioni ma soprattutto con interesse e spirito di innovazione. Proprio perché produciamo ciò che ci piace con impegno e dedizione perché siamo i primi consumatori dei nostri vini, abbiamo deciso di avvicinarci al mondo del biologico. Innovazione, amore e attenzione per la natura sono i principi primari che abbiamo voluto seguire in questo nuovo cammino. Abbiamo infatti deciso di mettere al primo posto la salute delle persone e dell'ambiente stesso, trasformando non solo i vigneti ma tutta

IN BASSO A SX
Graziella Cescon





IN ALTO
da sx Gloria
e Graziella Cescon,
un cliente e la
madre Chiara

IN BASSO A DX
uno scorcio
della cantina

l'azienda in biologico. Biologico per noi della Italo Cescon significa Amore e nello stesso tempo significa Rispetto. Amore per il nostro territorio, ed è stato proprio l'attaccamento verso la nostra terra a spingerci a iniziare questo percorso verso il biologico. È stata una scelta coraggiosa perché ha segnato l'inizio di una trasformazione importante in azienda, ma nello stesso tempo è stata un'esigenza personale, volevamo infatti dare un'identità tutta nostra ai vini che produciamo alzandone la qualità. La scelta al biologico è stata infatti un'evoluzione quasi spontanea nel Rispetto sia del territorio che dell'ambiente stesso.

Vogliamo infatti che i nostri vini siano i veri ambasciatori del legame tra noi e la nostra terra. Siamo in un'area non facile perché è sempre stata conosciuta come una zona vitivinicola di grandi quantitativi di produzione e di conseguenza prodotti di basso livello ma per fortuna negli anni le cose sono cambiate. In quest'area sono nate diverse aziende attente a produrre qualità e piano piano anche la nostra zona si sta distinguendo in Italia e in tutto il mondo. La Marca Trevigiana offre, infatti, due grandi vini autoctoni: il Raboso Piave e l'Incrocio Manzoni e la nostra terra sembra la più vocata per questi due nobili vitigni.

E cosa rappresenta la Fisar per lei?

Fisar rappresenta la mia grande passione per il vino al di là della mia azienda. Tutto iniziò, ormai, vent'anni fa quando un socio della delegazione di Treviso venne a casa mia per chiedermi se mi poteva interessare un corso di Sommelier. Io all'inizio sono rimasta un po' basita in quanto essendo nata in una cantina pensavo di non avere bisogno di un corso di sommelier ma mi sono lasciata convincere e con mia sorella Gloria ci siamo iscritte.

Diventata sommelier sono entrata in consiglio di delegazione a Treviso dove sono stata eletta segretaria per due mandati dopo di che ho trovato il coraggio di candidarmi come Consigliere Nazionale e sono stata eletta subito, quindi nominata Tesoriere Nazionale. Iniziò così la mia presenza in Fisar a livello nazionale. Ho fatto un paio di mandati come Tesoriere, sono stata eletta per un periodo Vice Presidente finché nel precedente mandato il Consiglio nazionale mi ha nominata Presidente Nazionale.

Per me è stata un'esperienza bellissima, che mi ha fatto maturare molto sia dal punto di vista personale che interpersonale. Non sempre è stato facile ma quando c'è la passione e l'amore le fatiche passano in secondo piano e così ho avuto il piacere di conoscere tantissime persone in ogni regione italiana che non il tempo sono anche diventate amiche. Questa per me è Fisar: condividere non solo un calice di buon vino ma tanto altro.

Torniamo a Cescon Italo, Storia e Vini: i vostri vini sono presenti da tempo in qualificati ristoranti sia italiani che esteri. Secondo la sua esperienza quali sono attualmente i gusti della clientela sia italiana che estera e fra i vini quali sono i più richiesti?

Rispondere a questa domanda non è semplicissimo. La situazione che stiamo vivendo ha rallentato i consumi, inoltre abbiamo notato che i gusti del consumatore stanno cambiando e sono sempre più attenti alla salvaguardia dell'ambiente. I consumatori, specialmente quelli esteri, cercano un prodotto etico che allo stesso tempo risponda ai loro gusti che negli anni, come abbiamo visto, sono cambiati e sono sempre alla ricerca di quello che è il diverso e non si accontentano più del solo vino da pasto.

Nel nostro caso il Pinot Grigio la fa da padrone ma sempre più i clienti iniziano a chiedere i vini che ci contraddistinguono come il Raboso del Piave e il Manzoni Bianco e i vitigni internazionali che nell'area del Piave hanno saputo raggiungere alti livelli qualitativi ed esprimere ottimamente un Territorio unico e ricco di storia.





A SINISTRA
le vigne Cescon

Data la sua importante presenza in Fisar, di cui è stata Presidente nazionale oltre che ancor oggi consigliera nazionale, lei ha conosciuto molti sommelier che operano nei ristoranti e anche altro personale addetto al vino. E le chiediamo: come valuta la cultura professionale relativa al vino dei ristoratori italiani e del personale di sala: è sufficiente o serve migliorarla anche tenendo conto che l'Italia è un importante Paese turistico?

Come avrete certamente notato anche voi, nel corso degli anni le esigenze del mercato sono cambiate. A ciò non poteva che conseguire un cambiamento all'interno del settore della ristorazione come ad esempio la vicinanza ad una cucina più salutare ed "etica". Anche nel mondo beverage si è visto un cambiamento radicale dove il ristoratore non cerca più solo un vino che piaccia ma un vino capace di emozionare e di rispondere alle nuove domande di un cliente sempre più attento ed esigente. Dal mio punto di vista è difficile valutare la professionalità dei ristoratori ma posso dire che non si smette mai di imparare soprattutto nel nostro caso dove dobbiamo elevare ancor di più quello che è il Made in Italy.

Da tempo, ormai, nelle pizzerie sono entrati l'olio extravergine d'oliva e il vino che la rivista Pizza e Pasta Italiana continua a promuovere con convinzione. Considerando che la pizza è il piatto quotidianamente più mangiato dagli italiani, che rapporto ha la sua azienda con le pizzerie? E che progetti ha per il futuro?

Belle domande. Parto dal fatto che alla pizza non si abbina solamente la birra ma anche il vino. Già da alcuni anni collaboriamo con alcune pizzerie che sposano la nostra filosofia nella quale pizza, o qualsiasi altro piatto, può essere ottimamente e piacevolmente abbinato al vino, basta saper valorizzare al meglio il connubio degli ingredienti presenti. Certo a volte può risultare difficile l'accostamento di questi due prodotti ma la sinergia sorta col tempo tra noi e i ristoratori permette al consumatore finale di

apprezzare i due prodotti all'unisono. I progetti per il futuro sono tanti ma uno in particolare è quello di elevare un prodotto Unesco come la Pizza insieme alla territorialità dei nostri vini capace di dare forza a quello che chiamiamo Made in Italy.

Le chiedo, infine, dopo questa pandemia che sta cambiando molto nel settore della ristorazione, come vede il futuro della ristorazione, pizzerie comprese e, soprattutto, il rapporto con il vino di qualità, come quello che esce dalle vostre cantine?

Se dovessi fermarmi un attimo a descrivere come vedo il futuro della ristorazione e di tutte le altre aziende direi che continuerà a cambiare a seguito di questo periodo. Premettendo che il settore della ristorazione è specchio della società in cui viviamo (capace di riflettere usi e costumi del momento), credo che la pandemia abbia accelerato la digitalizzazione delle attività che abbiamo visto iniziare negli anni 2000. La spinta obbligata all'utilizzo di nuovi servizi ha rappresentato e continuerà a rappresentare il primo grande cambiamento per tutti coloro che intendono continuare a collaborare con una clientela sempre più esigente. Da parte mia come cantina credo che al rapporto consolidato che abbiamo con i nostri clienti andrà ad inserirsi un nuovo metodo di approccio che incontrerà le esigenze di chi opera nel settore e le richieste del consumatore finale.



A DESTRA
La famiglia Cescon: a partire da sx
Graziella, Gloria, mamma Chiara
ed il fratello Domenico

100% qualità italiana

Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana.

Dalla nostra linea **aperitivi** fino ai **primi piatti**, dai **salumi** alle nostre inimitabili **pizze**, il nostro obiettivo è sempre lo stesso: offrire ai nostri Clienti **il massimo dell'italianità**.

Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

Sapore mediterraneo



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

HOSTARIA DUCALE, GENOVA

Di Virginio Pronzati

Genova può vantare il più grande centro storico d'Europa. Non solo: nobili, ricchi e potenti vi fecero erigere imponenti e regali palazzi che potevano competere e superare, quelli eretti nelle maggiori capitali d'Europa. Attorno, botteghe d'arte e di valenti artigiani, e i migliori posti di ristoro. Trattorie e ristoranti per abbienti e buongustai, oggi come alcuni secoli fa. Gran parte dei ristoranti citati da guide e molto frequentati, sono nel centro storico a qualche decina di metri da Piazza De Ferrari, cuore pulsante della città. Uno tra i più recenti, aperto neanche due anni fa è l'Hostaria Ducale, sito in Salita San Matteo, a pochi metri dalle piazze De Ferrari e di San Matteo. Poco prima, al numero 19, Palazzo Doria Danovaro: uno dei Palazzi dei Rolli ma non incluso nel patrimonio tutelato dall'Unesco. Un gruppo di palazzi nobiliari costruiti al tempo dell'antica Repubblica nei secoli XVI-XVII, che ospitarono le alte personalità che si trovavano a Genova in visita di Stato. Un locale di sobria eleganza, raccolto, con soffitti a volta e arredato con cura anche nei più piccoli particolari che, dopo alcuni mesi, è salito al vertice dell'head Parade di Tripadvisor. Il patron è l'appassionato Enrico Vinelli, con alle spalle un'attività commerciale nel settore dell'automobile (Porsche). In cucina, dopo l'avvio col noto chef Antonio Cuomo, c'è il bravo e geniale chef genovese Davide Cannavino. Poco più che trentenne, Davide ha fatto la cosiddetta gavetta. Studente all'Istituto Alberghiero Marco Polo, è cresciuto sin da ra-

gazzo alla scuola di Luca Collami. Non ancora ventenne, apre il suo ristorante La Voglia Matta a Voltri, gestendolo con successo per quasi un decennio. La voglia di mettersi in gioco, di crescere e di fare nuove esperienze lo porta prima al ristorante La Meridiana sito nell'omonima piazza e, poi in Toscana, al Ristorante Gourmet con Gusto a Porto Santo Stefano. La sua cucina è prevalentemente di pesce, creativa ma con radici che affondano nella tradizione, e rispetto e ricerca maniacale della materia prima eccellente. I piatti non sono mai banali: accostamenti insoliti ma fatti con estrema sensibilità e intelligenza. Davide si diverte in cucina, creando piatti che possono emozionare il cliente. Ad accogliervi il patron Enrico Vinelli ed il maitre-sommelier Alessio Silesu. Quest'ultimo vi suggerirà un percorso pregno di colori, aromi e raffinati sapori espressi dai piatti dello chef Cannavino, consigliandovi il miglior abbinamento con i vini.

Ecco quello che propone l'Hostaria.



DA SX ENRICO VINELLI
E DAVIDE CANNAVINO





APERITIVI

Alta Langa e caviale Oscietra
Mataossu e acciughe
Muscadet e ostriche

ANTIPASTI

Astice nell'orto
Sardenaira al cucchiaino
Insalata di mare
Trippa frita al curry
Sashimi di pesce

PRIMI PIATTI

Spaghettone aglio, olio, peperoncino e ricci di mare
Tortelli ripieni di pesto, gamberi e prescinseua
Risotto alle vongole e katsuobushi
Tagliatelle, cozze, guanciale e friggittelli

SECONDI PIATTI

Trancio pescato in verde di mare e panzanella
Ciupin
Il crudo di pesce
Tataki di Rubia Gallega, salsa Romesco, lattuga grigliata

DESSERT

Gelato EVO, crema di pinoli e olive taggiasche caramellate
Cioccolato e lamponi
Pesca, rosa canina e Campari
Come una Panera
Degustazione 3 cioccolato Amedei e 3 Rum





QUELLO CHE ABBIAMO MANGIATO NOI IN DUE OCCASIONI

PRIMA OCCASIONE

✕ Chips di riso soffiato, gel di barbabietola e bottarga di aguglia imperiale, pomodorino spellato e marinato al Bloody Mary (sfizioso e di carattere)

✕ Vellutata di zuccina trombetta, moscardino stufato, gulasch di cipolla rossa, crumble di olive taggiasche (gran piatto)

✕ Ombrina in agrodolce, salicornia glassata e in crema (gradevole ma di limitata armonia)

✕ Gelato EVO, crema di pinoli e olive taggiasche caramellate (molto buono)

✕ Vino Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2018 Lupi

SECONDA OCCASIONE

✕✕ Cappon magro reinterpretato dallo chef (buono e curioso. Un quadro di Kandinsky)

✕✕ Tortelli ripieni di pesto, gamberi e prescinseua (di saporoso equilibrio)

✕✕ Trancio di pesce al verde di mare e panzanella (delicato ed invitante)

✕✕ Degustazione di tre cioccolati (da ripetere)

✕✕ Vino Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2018 Lupi

Hostaria Ducale
www.hostariaducale.it

Carta dei vini non molto ampia ma con etichette di pregio, scelte con cura nelle varie regioni italiane, in particolare della Liguria, e una selezione di vini francesi di buon prestigio (Champagne, Bourgogne e Bordelais). Lo stesso per distillati e birre. Per gli enoappassionati e gourmet, c'è l'assaggio al bicchiere di grandi bottiglie, conservate in modo ottimale.

Infine il conto: mediamente con una scelta (quattro piatti) delle golosità proposte e abbinate ad un buon vino, il prezzo varia da 70 a circa 100 euro ben spesi.





RITORNO AL FUTURO.

Restituire al futuro una **grande tradizione**. Questo l'intento che ci ha spinti in Molino Naldoni a contribuire al ripristino del trecentesco **mulino ad acqua Scodellino**, dove **maciniamo a pietra esclusivamente grani romagnoli con certificazione di filiera**, producendo una **farina dal sapore antico**, ricca di gusto e di profumo che si sprigiona fin dall'impasto.

Già apprezzata da quei professionisti che esprimono nelle loro creazioni la qualità più alta.

Molino Scodellino è per noi un omaggio alla **tradizione** di cui siamo eredi e un contributo a quella **sostenibilità** che mettiamo in campo ogni giorno macinando più dell'85% di grani italiani.





di Caterina Vianello

A Montemerano si arriva attraverso una strada lunga, tortuosa, a curve. Come a preannunciare che la conquista del paese e della sua storia presuppongono uno sforzo: il borgo medievale nel cuore della Maremma, infatti, passeggiando tra le stradine del quale si gode un panorama che si allarga dal Monte Amiata all'Argentario e fino all'Isola del Giglio, va meritato, consapevoli che non appena messo piede tra vicoli ciottolati e non appena alzati gli occhi verso le antiche case in pietra, sarà lui a conquistare noi. A Montemerano, gli appassionati di buona cucina e di tradizioni gastronomiche locali vengono per un ristorante e soprattutto per la donna che da decenni ne rappresenta l'anima. Il ristorante si chiama Caino e il merito di aver reso il luogo un'eccellenza nel panorama italiano va a Valeria Piccini. Pur consci che ogni definizione incasella e classifica, il tratto che forse fotografa al

meglio la mano di Valeria Piccini è quello di una cucina identitaria e femminile. Storia, geografia, luoghi e tradizioni percorrono ogni piatto della sua carta, così come nei suoi piatti si ritrovano tutti gli insegnamenti che hanno segnato la vita ed il percorso professionale della chef. Gli inizi si collocano alla fine degli anni '70, quando inizia a lavorare nel locale aperto dalla suocera Angela nel 1971. Gli studi compiuti - un diploma in chimica - non hanno nulla a che fare con la cucina, ma l'interesse, la manualità e la passione conducono ben presto Valeria oltre le classificazioni e le qualifiche. Nel 1987 infatti la suocera le lascia il controllo della cucina ("lei ha capito che io potevo dare tanto" spiega Valeria "e mi ha messo in mano la sua cucina, dandomi fiducia. Ho passato tanto tempo con lei, era buona e generosa, mi ha insegnato a fare la trippa, il buglione, l'acquacotta, persino il pesce di fiume marinato tipo carpione che ora non si trova più. È sempre stata orgogliosa di quello che facevo, e ha sempre appoggiato le nostre scelte"): è l'inizio della svolta e del percorso che la porterà a conquistare due stelle Michelin ed entrare nel prestigioso circuito di Relais&Chateaux. Le capita spesso di ricordare come le signore del paese fossero il suo punto di riferimento, come una sorte di ricettario vivente, di piatti e memoria, a cui attingere in continuazione. A loro chiedeva dettagli sui piatti tradizionali, affiancando anche i consigli della mamma, della nonna e della

Da Caino, la cucina di Valeria Piccini



*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



suocera. Sostenuta dal marito, Maurizio Menichetti, che si occupa della sala e della selezione dei vini, Valeria trasforma i piatti in narrazioni, solidi racconti del passato.

La semplicità è la sua cifra stilistica, nel costante tentativo di trasmettere ai clienti il carattere della Maremma e di far conoscere prodotti, luoghi, lavorazioni artigianali. Semplicità tuttavia non significa adagiarsi sulla ripetitività: Valeria studia, si confronta, cresce, nella piena consapevolezza tuttavia dell'importanza delle radici. La prima stella Michelin arriva nel 1991: la clientela comincia a cambiare, così come lo sguardo verso i prodotti, molto più selettivo: l'orto di casa offre ortaggi, i macellai locali selezionano carne di qualità e ci si rivolge solo al Tirreno per il pesce. Cresce anche il ristorante, al quale si aggiungono una gastronomia-enoteca, un giardino e la Locanda nel 1998, l'anno della seconda stella: Caino diventa così un punto di riferimento non solo per la

ristorazione, ma anche per un'idea di ospitalità diffusa, che presuppone un modo diverso di godere di un territorio, totale e totalizzante. A scorrere la carta, in ogni piatto si ritrovano Valeria e la Maremma: la cacciagione, gli animali identitari, le preparazioni secolari: ecco allora le Lumache con crema tiepida di borlotti, finferli e tartufo nero, i Tortelli di cinta senese con brodetto di gallina e castagne, le Pappardelle sulla Lepre, il Cinghiale al profumo di finocchietto selvatico e verdure sulla griglia, i Pici con l'essenza di una Amatriciana, il Germano, cavolo nero, scalogno, succo di more fermentate e arancia, il Maialino di Cinta Senese con albicocche secche, rape rosse e porcini. Quella di Valeria Piccini è una cucina unica, in cui popolare e raffinato non solo convivono, ma danno vita ad un connubio di ricchezza inesauribile.

Due scorci
di Montemarano
in Maremma, Toscana



SuperTop VARIO

Grazie al sistema brevettato di **controllo remoto Teorema**, **Supertop Vario** ha le caratteristiche per godere del **credito di imposta del 50%** previsto dal decreto **INDUSTRIA 4.0** se acquistato entro il **31 dicembre 2021**.

POTENTE, EFFICIENTE, VERSATILE.

Per la cottura di **pizza classica o napoletana**, **pizza in pala**, **pizza gourmet**, **cotture pizza in padellino o teglia** e **prodotti di panificazione**, **torte salate e dolci**, **focacce**, **croissanteria**, **quiche lorraine**, etc.

Prestazioni al top. Raggiunge velocemente la temperatura impostata, tempi di recupero straordinari, grande efficienza energetica.

Cottura uniforme grazie all'esclusivo sistema di modulazione variabile ed indipendente della potenza delle resistenze.

Quattro misure per soddisfare tutte le esigenze. Dimensionato per la cottura di pizze da 40 cm ø e di teglie 40x60 cm.

Camera di cottura in acciaio con pannelli laterali rivestiti in mattone refrattario per una maggiore inerzia termica (opzionale per il cielo).

Ti aspettiamo per una prova gratuita presso la nostra Sede.



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN)
+39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com



La Curcuma



di Giampiero Rorato

La spezia sacra della religione Tamil, molto diffusa in India e presente anche nella cucina occidentale



Detta anche “Curcuma longa” questa spezie è originaria dell’India Sudorientale e appartiene alla famiglia dello zenzero (Zingiberaceae); può crescere fino a un metro e sviluppa sottoterra un gambo orizzontale.

La radice è nodosa e, una volta estratta dal terreno, può essere utilizzata fresca come appunto lo zenzero, oppure si può essiccare in forno per poi macinarla ottenendo una polvere di color arancione.

Inizialmente – e qui pensiamo a tempi molto antichi, ma anche più recenti – questa polvere veniva utilizzata come colorante sia per i vestiti e poi anche per il cibo.

La cosa interessante è che in India e in certe aree dell’Asia questa polvere ha assunto fin dall’antichità un valore religioso e la storia ci tramanda alcuni esempi che ci fanno capire l’antica sacralità della curcuma.

Nella mitologia dell’antica religione Tamil, ad esempio, il colore giallo scuro della polvere era associato al sole. La sacralità di questa pianta la si vede ancor oggi ogni anno a metà gennaio nelle quattro giornate del Festival di Pongal che si celebra nel Sud dell’India: in questa occasione viene offerto al dio sole, Suryan, un’intera pianta di curcuma.

Nel Medioevo la curcuma era presente e usata anche in Europa e veniva chiamato “zafferano indiano”; il suo successo era dovuto al fatto che assomigliava allo zenzero e costava molto meno, anche se non ha lo stesso caratteristico sapore della radice dello zenzero.





NEL QUADRATO.COM



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it

IL GUSTO
DELLE SPEZIE

La curcuma ha un gusto amarognolo, forte e aromatico, con leggero sentore di zenzero. In India rappresenta la base per molte miscele di curry. In quel grande Paese come anche nel Nepal la curcuma viene aggiunta ai piatti di verdure, come anche alla carne, al pesce, alle uova, come dire che in questi Paesi orientali la curcuma è molto presente in cucina.



La usano anche altri popoli: in Sudafrica, ad esempio, aromatizza le preparazioni di riso, in Cambogia nelle creme di curry e in altre tipiche preparazioni locali; in Indonesia nel manzo piccante rendang e sate padang.

La radice di curcuma contiene una sostanza denominata “curcumina”, un olio volatile aromatico che in India ritengono contenga proprietà benefiche per l'organismo umano. Questa spezia è, infatti, un potente antiossidante e antinfiammatorio, ha un buon potere depurativo, aiuta a purificare il fegato e la colecisti.

Ci sono dei cuochi che con la curcuma preparano una salsa allo yogurt mescolando 2 cucchiaini di caffè ad un vasetto di yogurt bianco e poi usano questa salsa in varie preparazioni gastronomiche, tuttavia, conoscendo le interessanti caratteristiche della spezia, aggiungendola allo yogurt può essere presa al mattino da persone adulte proprio per il suo potere antinfiammatorio e contro i radicali liberi e per depurare il fegato e questo stesso effetto lo si ottiene cospargendola sulla verdura - patate, cavolfiori, cipolle, ecc. - sulla carne e sul pesce.

Tulip

MADE IN ITALY



Ogni regina ha il suo scettro.

Per i nostri **60 anni**, ne abbiamo disegnati due.



I nostri 60 anni sono l'occasione per celebrare, ancora una volta, sua maestà la Regina Margherita. La foratura "a spiga" rende questa pala preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.

Our 60th anniversary is the occasion to celebrate, once again, her majesty Queen Pizza Margherita. The ear shaped puncture make it precious and shout out from all the other ones. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM

DAL NOSTRO
MONDO

IL Pomodoro Pachino e il Consorzio di Tutela



La storia del pomodoro di Pachino, l'“Oro Rosso di Sicilia”, è relativamente recente. Benché le prime coltivazioni di pomodori classici nell'area risalgano al 1925, furono le nuove varietà impiantate nel 1989 da un'azienda israeliana - il ciliegino Naomi e il Rita a grappolo - a donare assoluto successo al pomodoro di Pachino. Il pomodoro di Pachino è un prodotto eccellente, che è entrato nel cuore e nelle case degli italiani e che, da allora, lo associano comunemente al classico “ciliegino”.

Dal 2003 gli è stato conferito il riconoscimento IGP, che identifica tutto il territorio di produzione ed è tutelato e promosso dal Consorzio di Tutela Pomodoro Pachino IGP.

La perfetta simbiosi tra questo prodotto e il suo territorio ideale - ovvero la Sicilia sud-orientale in un'area ben definita e delimitata in cui si riscontra un mix di fattori (terreno, luce, temperatura, qualità delle acque d'irrigazione) che si ripercuotono positivamente sul prodotto rendendolo più saporito, più resistente, più attraente, profumato e consistente - legata alla professionalità dei produttori, testimonia come la tipicità possa essere anche più giovane ma certo non meno identitaria.

Il pomodoro di Pachino IGP presenta una forma rotonda e dimensioni variabili a seconda della cultivar. Il tondo liscio è piccolo, di colore verde e dal gusto molto marcato; il costoluto è di grandi dimensioni e si caratterizza per il colore verde molto scuro e brillante; il ciliegino ha frutti piccoli dal colore rosso su un grappolo. La polpa del pomodoro di Pachino IGP è soda.

VISOR, UN SOLIDO CUORE
HI-TECH RIVESTITO DA
UN DESIGN AVVOLGENTE.

VISOR

A NEW OVEN GENERATION

Design: Lorenzo Remedi



MULTIDESIGN
Tre differenti stili
in un solo forno.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



POWER HOOD
Kit abbattimento vapori
e odori (optional).

Il forno Visor è **estremamente versatile** perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal **modello base VN** può essere accessorizzato con **cappa** e **carter laterali**. Stile industriale per un **forno tecnologico e performante**. L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico **quadro digitale touch** che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it



ITALFORNI



IL Consorzio

Il Consorzio di Tutela del pomodoro di Pachino IGP è un Ente senza scopo di lucro riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole avente la missione di tutelare sui mercati la reputazione dell'autentico pomodoro di Pachino e difenderlo dagli innumerevoli tentativi di contraffazione commerciale, per mezzo di adeguate azioni legali, su scala nazionale e oltre. Opera all'interno della filiera per garantire una produzione qualitativamente sempre più alta del prodotto, partendo dal controllo sugli associati e facendo applicare il Disciplinare di Produzione. Inoltre opera per la valorizzazione e la promozione del pomodoro in funzione del territorio in cui nasce, per divulgare lo stretto legame che esiste tra le qualità organoletticamente superiori del pomodoro di Pachino e le specificità climatiche e geografiche del territorio di origine dove viene coltivato.

Il forte legame tra le caratteristiche di questo pomodoro e le peculiarità del territorio di provenienza hanno permesso di promuovere il riconoscimento del marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta), attraverso un comitato promotore, l'ATPTP (Associazione di Tutela dei Prodotti Tipici di Pachino) e oggi l'autentico pomodoro di Pachino è tutelato da un apposito marchio distintivo che un Consorzio di tutela si adopera di applicare sulla base di un preciso disciplinare di produzione.

Il Consorzio di Tutela del pomodoro di Pachino IGP è nato il 31 agosto 2002 ai sensi della legge nazionale sui Consorzi di Tutela, a seguito del riconoscimento ministeriale del marchio ad Indicazione Geografica Protetta. Con il Reg. CE n.617 del 04-04-2003 viene riconosciuto dall'UE "Pomodoro di Pachino". Oggi il Consorzio riunisce le maggiori aziende produttrici di pomodoro del comprensorio pachinese, che comprende i comuni di Pachino, Portopalo di Capo Passero (per intero), i comuni di Ispica e Noto in parte, ed è un importante punto di riferimento per tutta l'economia agricola dell'estrema parte sud orientale siciliana.

Comprende 145 produttori e 32 strutture di condizionamento, di cui 19 sono anche produttori. La sua missione si svolge nell'ambito del contrasto ai numerosi tentativi di contraffazione su scala nazionale, oltre che di monitoraggio all'interno della filiera per garantire una produzione qualitativamente alta, mediante l'applicazione del disciplinare di produzione.

I Territori di Produzione Tutelati

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Pachino (SR) e Portopalo di Capo Passero (SR), nonché parte del territorio dei comuni di Noto (SR) e Ispica (RG).

Dati relativi alla Quantità Certificata nell'anno solare 2019

- **Produttori:**
Kg 10.908.583,00
Pomodoro di Pachino IGP
- **Confezionatori:**
Kg 9.064.487,20
Pomodoro di Pachino IGP
- **I mercati principali di sbocco**
sono italiani, con una percentuale estera del 5%





— Cercasi Distributore —



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

Il vasto mondo

del'Aceto Balsamico

*Può essere Tradizionale
e non tradizionale
o avere un altro nome*

di Giampiero Rorato



Nel mese precedente abbiamo raccontato a grandi linee la bella e lunga storia che sta alle spalle dell'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** (e di Reggio Emilia), una grande storia che inizia dalla tradizione consolidatasi già ai tempi dell'antica Roma, se non addirittura nell'Egitto dei Faraoni, i cui vignaioli per primi inventarono la "DOC" cioè una specie di "denominazione di origine controllata" *ante litteram*, indicando, all'esterno delle anfore vinarie che lo contenevano, il luogo di produzione, la tipologia delle uve, l'annata della vendemmia e le caratteristiche del vino. Comunque le tradizioni presenti nell'antica Roma si diffusero via via nei territori conquistati dalle legioni romane, compresa quella del mosto cotto o "sapa", che poteva essere impiegato sia come dolcificante che come condimento.

L'Aceto Balsamico

Precisiamo subito che col nome di "**Aceto Balsamico**" ci sono solo due tipologie di aceto, distinte da una parola molto importante. Questa parola è "**Tradizionale**", che può esserci o non esserci.

Rivediamo brevemente quale aceto ha titolo per chiamarsi "**Tradizionale**".

Afferma il Consorzio di Tutela che

"L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (o di **Reggio Emilia**) è frutto delle particolari caratteristiche pedoclimatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel Modenese, unitamente all'arte della cottura dei mosti e delle amorevoli procedure dei travasi annuali fra le botticelle delle acetaie. Dopo la pigiatura dell'uva e ancor prima di iniziare la fermentazione, i mosti sono sottoposti a cottura in caldaie



CUPPONE 1963

CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



a cielo aperto, a pressione ambiente, fino a raggiungere una concentrazione dal 30 al 50 %, (a seconda di necessità nel regime dell'acetaria). Dopo un lungo periodo di decantazione, il mosto cotto inizia una naturale e contemporanea reazione di fermentazione e bioossidazione acetica ad opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di trasformazione detta maturazione che è di fondamentale importanza per la formazione dei tipici profumi del Balsamico."



E questa è all'incirca, la procedura seguita per la produzione di "aceto balsamico". Già da qui si capisce che ha titolo ha chiamarsi "Tradizionale" quell'aceto balsamico che segue con precisione quanto prevede il Disciplinare di produzione che si richiama alla storia. Questa tipologia di aceto balsamico viene poi sottoposta ai controlli previsti dalle leggi vigenti, a garanzia dei consumatori. Per quanto riguarda le uve di provenienza, questi Aceti balsamici hanno origine dai mosti dei 7 vitigni maggiormente

coltivati in Emilia Romagna - Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni - aggiungendo poi aceto di vino invecchiato.

Le essenze previste per il Tradizionale

C'è poi l'aspetto che riguarda le tipologie di legno impiegate per realizzare le botticelle nelle quali far maturare questo nobile prodotto.

I disciplinari di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale prevedono che per le botti si utilizzino legni pregiati della zona di origine (ovvero gli antichi domini estensi). Per la DOP reggiana, ad esempio, il disciplinare li individua in **castagno, rovere, gelso, ciliegio, ginepro, frassino e robinia**. In realtà i legni più tradizionali e più utilizzati sono **rovere e castagno**, che da soli rappresentano circa il 75% delle botti avviate, mentre il ginepro ed il gelso, pur tramandati dalla tradizione, sono per differenti motivi piuttosto minoritari. L'inserimento di legni di ciliegio, frassino e robinia si è avuta in tempi recenti, portando a buoni risultati in termini di tenuta delle botti e di cessione di colori, profumi e sapori. Sempre di recente sono stati utilizzati anche legni di pero e melo, con problemi però per quanto riguarda la tenuta dei barili. Ciascun produttore seguendo le regole del Disciplinare sceglie a suo piacimento legni più o meno aromatici per le sue botti.



**Per le botti di aceto tradizionale
si usano legni pregiati
di castagno, rovere,
gelso, ciliegio, ginepro,
frassino e robinia.**

Il "non" tradizionale

I produttori che non fanno parte del Consorzio e che non seguono in modo scrupoloso le regole contenute nel "Disciplinare di produzione", non possono scrivere nelle etichette dei loro aceti balsamici la parola "tradizionale". Sono produttori con aziende nelle province di Modena e Reggio, che, pur raggiungendo in genere analoghi risultati qualitativi, hanno apportato qualche modifica rispetto al disciplinare di produzione, convinti di ottenere un Aceto Balsamico migliore, per esempio, nel rapporto tra mosto e aceto invecchiato, come pure nel tempo di invecchiamento dell'aceto e nel tempo di maturazione del balsamico che viene immesso sul mercato.

Bastano, infatti, anche minime inosservanze del disciplinare e piccole modifiche produttive per perdere il diritto a qualificare "tradizionale" il proprio aceto balsamico. Si tratta comunque di ottimi aceti anche se, grazie alla testimonianza di una storia abbastanza lunga che ha aiutato i produttori ad affinarsi e a presentare non solo bellissime confezioni ma anche ottimi prodotti, a molti buongustai piace scegliere l'aceto balsamico che alza la gloriosa bandiera del "Tradizionale", anche se altri possono vantare identici pregi se non superiori.

Altri Aceti Balsamici

A disposizione di chi va alla ricerca di ottimi balsamici non ci sono soltanto quelli di Modena e di Reggio, poiché in giro per l'Italia ci sono altri produttori che seguono le regole storiche, quindi "tradizionali" e producono un aceto balsamico molto simile a quello tutelato dal Consorzio di Modena, ma non possono chiamare il loro prodotto "Aceto Balsamico" poiché è già stato registrato e legato ai territori di Modena e Reggio Emilia.

A questo proposito faccio qui, per i nostri lettori, un solo esempio e cito l'**Asperum**, prodotto dall'azienda agricola Midolini di Manzano (Udine). Dell'aceto balsamico s'era innamorato già alla fine degli anni '50 del secolo scorso l'agricoltore Lino Midolini che provò a produrlo in casa sua seguendo le regole dei produttori di Modena e Reggio. I risultati furono buoni e, col passare degli anni, sempre migliori, per cui il signor Lino realizzò a casa sua, nel cuore del Friuli Ve-

**Bastano anche minime
inosservanze del disciplinare
per perdere il diritto a
qualificare "tradizionale"
il proprio aceto balsamico.**

nezia Giulia, una vera e propria acetaia, con molte decine di botticelle di varia misura, come vuole la tradizione modenese. Da tempo ormai il prodotto di Casa Midolini, ora seguito con pari amore dalla figlia Gloria, non ha nulla da invidiare al fratello nobile prodotto a Modena e a Reggio Emilia. Anche perché l'**Asperum**, come l'Aceto Balsamico Tradizionale, è figlio diretto dalla tradizione romana di cuocere il mosto, diffusa ad Aquileia, la "seconda Roma", fondata dai Romani nel 181 a.C. nel cuore dell'attuale Friuli Venezia Giulia. La famiglia Midolini per produrlo impiega il mosto di due vini locali, il Friulano (dal vitigno di Tocai friulano) e il Refosco dal peduncolo rosso. E, come il balsamico di Midolini, chiamato **Asperum**, ce ne sono altri in Italia perché ovunque nella penisola sono arrivati Romani con le loro tradizioni, ancor oggi seguite con interesse, accentuando l'eccellenza dell'agroalimentare italiano.

Consiglio finale

Questi aristocratici aceti balsamici - da non confondere mai con mosti cotti alla buona e subito messi in bottiglia - non dovrebbero mai mancare nei ristoranti e nelle pizzerie, ma attenzione: non devono essere usati per condire l'insalata. Sono prodotti nobili e costosi, devono essere ben conosciuti da cuochi e camerieri - altrimenti è bene che li studino - molto meglio se si conosce un'acetaia dove si produce il balsamico e si crea un rapporto d'amicizia con il produttore. Solo così si impara davvero a conoscere e ad impiegare in cucina e in tavola questo gioiello dell'agroalimentare italiano che il mondo ci invidia.



Come tutelare una ricetta

dell'Avv. Manuela Viscardi



Ebbene, se siete stati così bravi da deliziare i palati con una nuova ricetta, potete brevettarla, ma ad alcune condizioni.

L'art. 45 del Codice della proprietà industriale stabilisce che l'invenzione deve essere nuova, costituire un'attività inventiva ed essere passibile di un'applicazione industriale.

Ci si può
differenziare
dalla concorrenza
brevettando
una ricetta?

La pandemia e la conseguente crisi economica hanno messo a dura prova l'attività di pizzerie e ristoranti a livello globale. La difficoltà di continuare a svolgere la propria attività in modo tradizionale ha costretto i ristoratori a reinventarsi, sia attraverso la vendita di pietanze d'asporto sia con l'organizzazione di consegne a domicilio.

Eppure, è proprio in un momento di difficoltà che emerge la forza della creatività, complice anche il maggior tempo da poter dedicare alla ricerca di nuove possibilità. Probabilmente molti professionisti si sono applicati, durante i mesi di *lockdown*, nella sperimentazione di nuove tecniche culinarie o nella ideazione di nuovi impiattamenti o, perché no, nella creazione di nuove ricette.

Ma come si può far tutelare questi progetti? Come posso far riconoscere quel piatto come una "mia invenzione"? Ci si può differenziare dalla concorrenza brevettando una ricetta? Per dare una risposta a tali quesiti non ci resta che dare uno sguardo alle possibili tutele giuridiche.

Tradotto dal "legalese", non è sufficiente che abbiate creato un nuovo alimento per la semplice sovrapposizione fantasiosa di ingredienti, o abbiate utilizzato elementi nuovi, ma dovete aver ottenuto un risultato che sia apprezzabile come miglioramento dal punto di vista tecnico (quindi, ad esempio, una diminuzione dei grassi, un maggiore apporto proteico, oppure una migliore lievitazione o digeribilità). Per di più, la vostra invenzione deve poter essere riprodotta su larga scala, come ad esempio accade per la creazione di un nuovo formato di pasta.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050

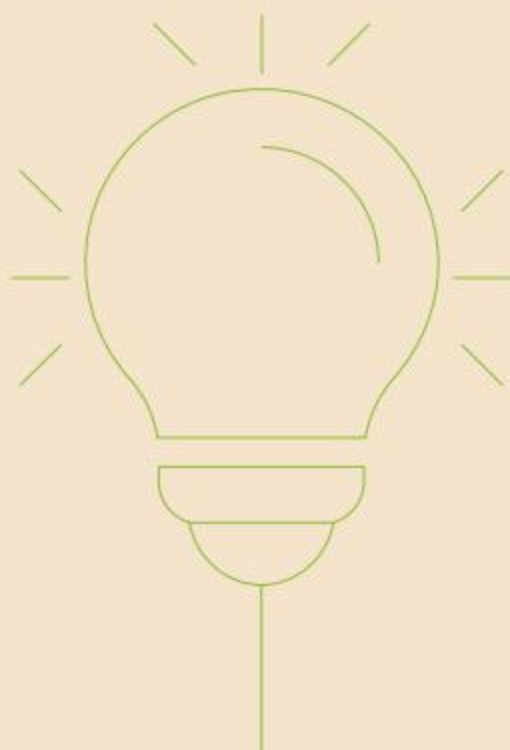


www.scuolaitalianapizzaioli.it

Viste le esigenze industriali richieste dalla disciplina del brevetto, per i più piccoli ristoratori potrebbe tornare più utile la “semplice” tutela del diritto d'autore.

Potreste, infatti, proteggere non tanto la pietanza in sé, bensì la vostra stessa ricetta, come opera dell'ingegno.

In questo caso è necessaria la novità della combinazione degli ingredienti e l'originalità della ricetta, che verrà così protetta come un testo letterario o uno spartito musicale, di cui solo voi sarete gli autori riconosciuti e da riconoscersi.



Di sicuro avrete sentito parlare della famosa vicenda che ha visto coinvolto lo Chef Marchesi e il riconoscimento ottenuto dal suo “riso, oro e zafferano”. Ebbene, anche l'impiattamento può essere protetto dal diritto. In tal caso, però, sarà da applicarsi la disciplina del design.

Le opportunità, dunque, sono diverse a seconda dell'oggetto che si vuole proteggere ed è inoltre possibile ricorrere alla tutela del giudice se qualche competitor proverà a copiare o rubare il vostro lavoro.

Prima, però, di ritrovarsi in Tribunale, sarebbe opportuno farsi consigliare da un legale e tutelarsi in maniera opportuna, prevenendo futuri contenziosi su chi sia il padre della ricetta o della magnificenza del piatto.



Professionale

Novità

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

LA NUOVA GAMMA PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE



CIUFFO SINGOLO
250g



PALLA SINGOLA
125g





VASCHETTA MULTIPLA
1kg (200gx5)



BOCCONCINI
520g (40gx13)

Galbani Professionale lancia la nuova gamma di Mozzarella di Bufala Campana DOP studiata per i clienti del mondo della ristorazione.

Quattro differenti formati con caratteristiche di prodotto ideali per rispondere al meglio ai bisogni professionali. Prodotti ottimali per svariati utilizzi, sia a caldo che a freddo.

SEGUICI SU:  

Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

ECCELLENZA ITALIANA



Èsalicornia

Salicornia (asparago di mare) coltivata in Puglia vicino al mare e lavorata a mano dal fresco



Filetti di Acciughe

Filetti di acciughe lavorati a Sciacca, in Sicilia, salati in olio



Mini Red - Pomodori semiseccchi pelati Pizzutello
Pomodori Pizzutello della Campania, lavorati dal fresco, accuratamente pelati e leggermente essiccati



Datterini gialli in succo
Datterini gialli 100% Italiani nel loro succo, dal gusto dolce e delicato